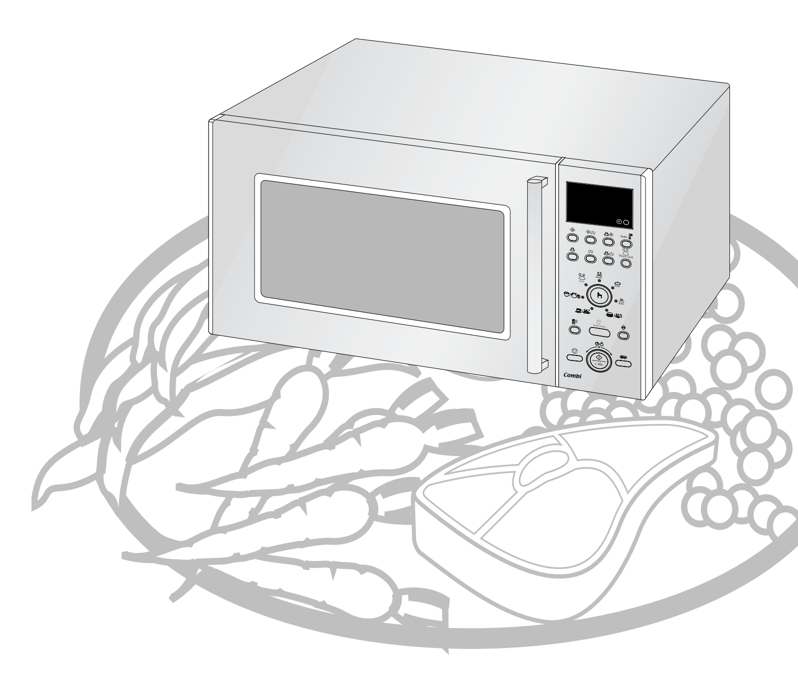
SAMSUNG

HORNO MICROONDAS

Guía de cocción e instrucciones para el usuario

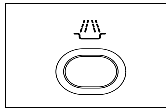
CE1150 / CE1151T
CE1152M / CE1153F



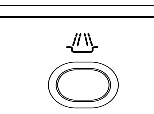
Code No .:DE68-02864A

SP

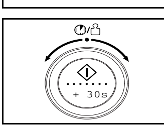
Quiero cocinar algo



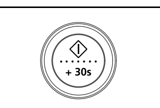
1. Pulse el botón **Microondas** ( ).



2. Pulse el botón **Microondas** ( ) hasta que aparezca el nivel de potencia correcto.

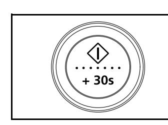


3. Seleccione el tiempo de cocción girando el **dial de desplazamiento**.



4. Pulse el botón **Iniciar** ( ).
Resultado: La cocción dará comienzo
- Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un "0" parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

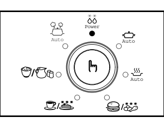
Deseo añadir 30 segundos extra



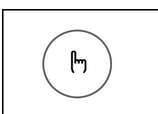
Deje la comida en el horno.

Pulse el botón **+ 30 s**( ) una o más veces por cada 30 segundos extra que desee añadir.

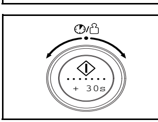
Quiero descongelar comida



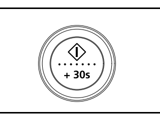
1. Coloque la comida congelada en el horno.
Gire el **dial de ajustes** hasta el símbolo **Descongelación** ( ).



2. Seleccione la categoría de comida pulsando el botón **Seleccionar** ( ), hasta que quede seleccionada la categoría de comida deseada.



3. Seleccione el peso de cocción girando el **dial de desplazamiento**.

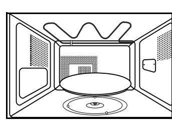


4. Pulse el botón **Iniciar** ( ).
Resultado: La descongelación dará comienzo
- Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y "DISFRUTE DE LA COMIDA" parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

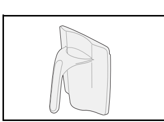
Uso del limpiador con vaporización

El vapor que suministra el sistema de limpieza con vaporización dejará empapada la superficie de la cavidad. De esta manera, podrá limpiar fácilmente la cavidad del horno.

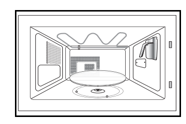
- ☛ Utilice esta función sólo cuando el horno se haya enfriado completamente. (Temperatura ambiente.)
- ☛ Utilice sólo agua normal, no agua destilada.
- ☛ Es mucho mejor que utilice la función de desodorización después de utilizar la función de limpieza con vaporización.
- ☛ Si la puerta se abre durante esta operación, aparecerá “E7”.
  (El agua del horno estará muy caliente debido a la función de limpieza con vaporización).



1. Abra la puerta.

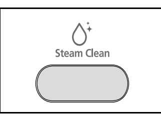


2. Rellene un cuenco con agua hasta la línea guía del interior (Ésta señala aproximadamente 50 ml.)

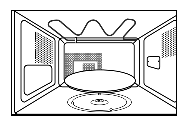


3. Coloque el cuenco de agua en el lado derecho del horno

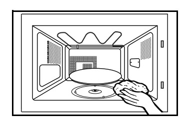
4. Cierre la puerta.



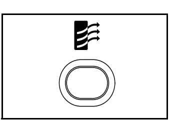
5. Pulse el botón **Limpieza con vaporización** ( ).
(La bombilla no funcionará durante el tiempo de limpieza con vaporización.)



6. Abra la puerta.



7. Limpie la cavidad del horno con un paño seco.
Retire el plato giratorio y la parrilla inferior con la ayuda de un papel de cocina.

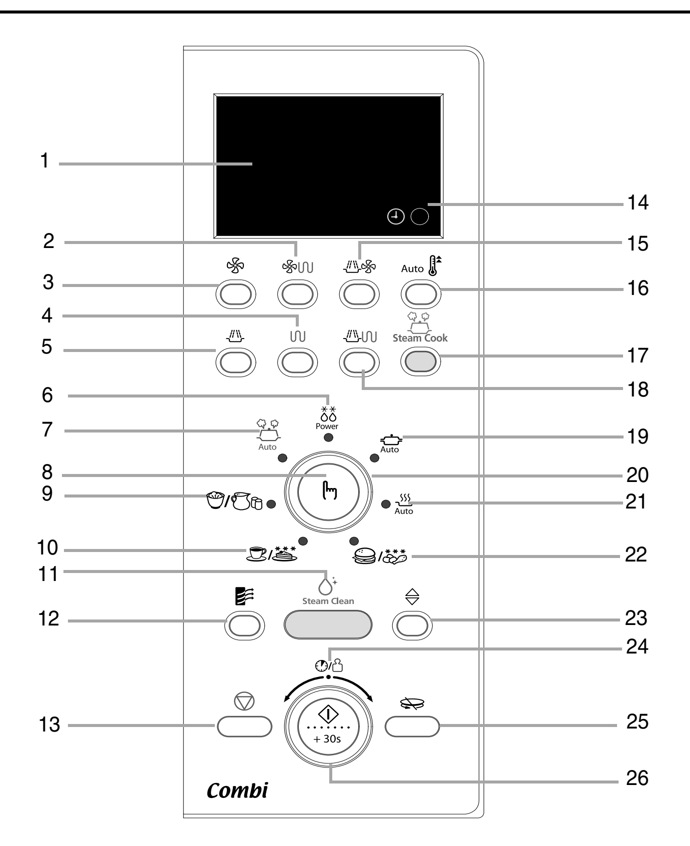


8. Después de limpiar la cavidad es recomendable utilizar la función de ventilación para secar (completamente) el horno.

Advertencia

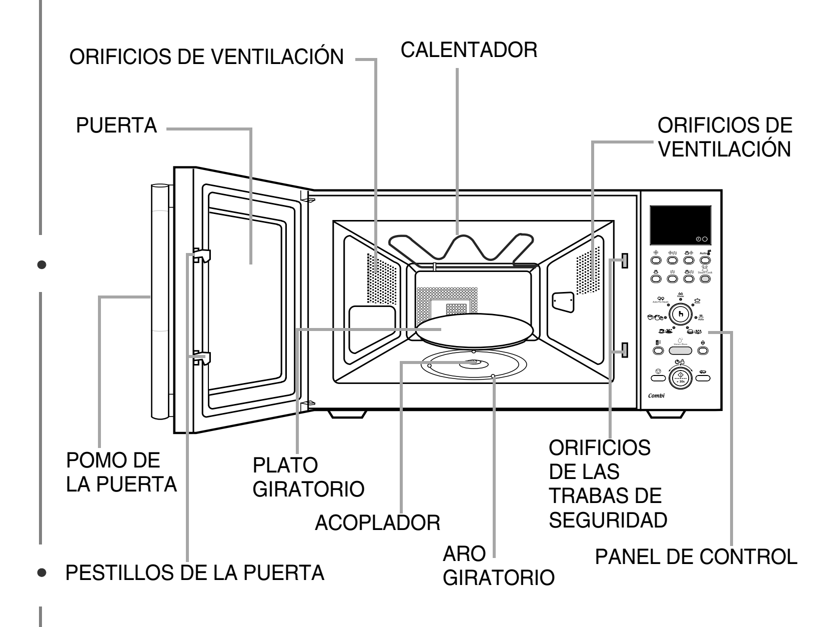
- El recipiente de agua sólo se puede utilizar en el modo **Limpieza con vaporización**.
- Cuando cocine alimentos que no sean líquidos, retire el recipiente de agua, ya que puede dañar o quemar el horno microondas.

Panel de control



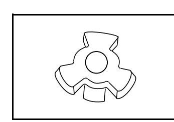
1. PANTALLA
2. BOTÓN COMBINADO (CONVECCIÓN +GRILL)
3. BOTÓN CONVECCIÓN
4. BOTÓN GRILL
5. BOTÓN MICROONDAS
6. MODO DE FUNCIÓN DE DESCONGELACIÓN
7. MODO DE VAPOR AUTOMÁTICO
8. BOTÓN SELECCIONAR
9. MODO DE FERMENTACIÓN
10. MODO DE CAFETERÍA
11. BOTÓN LIMPIEZA CON VAPORIZACIÓN
12. BOTÓN DESODORIZACIÓN
13. BOTÓN PARAR/CANCELAR
14. BOTÓN CONFIGURACIÓN DEL RELOJ
15. BOTÓN COMBINADO (MICROONDAS + CONVECCIÓN)
16. BOTÓN SELECCIÓN DE PRECALENTAMIENTO RÁPIDO
17. BOTÓN COCCIÓN AL VAPOR
18. BOTÓN COMBINADO (MICROONDAS + GRILL)
19. MODO DE FUNCIÓN DE COCCIÓN AUTOMÁTICA
20. DIAL DE AJUSTES
21. MODO DE FUNCIÓN DE RECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO
22. MODO JUNIOR/SNACK
23. BOTÓN MÁS/MENOS
24. DIAL DE DESPLAZAMIENTO
25. BOTÓN ACTIVAR/DESACTIVAR PLATO GIRATORIO
26. BOTÓN INICIO

Horno

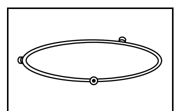


SP

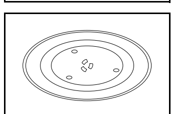
Según el modelo que haya adquirido, dispondrá de diversos accesorios que podrá usar de varios modos.



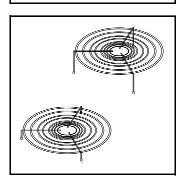
1. **Acoplador**: se debe colocar correctamente sobre el eje del motor situado en la base del horno.
   Objetivo: El acoplador acciona el plato giratorio.



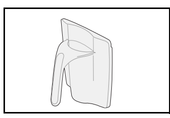
2. **Aro giratorio**: se debe colocar en el centro del horno.
   Objetivo: El aro giratorio aguanta el plato giratorio.



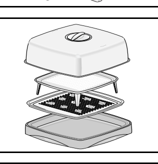
3. **Plato giratorio**: se debe colocar en el aro giratorio con el centro encajado en el acoplador.
   Objetivo: El plato giratorio se utiliza como superficie principal de cocción; se puede extraer fácilmente para su limpieza.



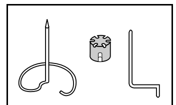
4. **Parrillas de metal** (parrilla superior, parrilla inferior): se deben colocar en el plato giratorio.
   Objetivo: Las parrillas de metal se pueden utilizar para cocinar dos platos al mismo tiempo. Se puede colocar un plato pequeño en la plataforma giratoria y un segundo plato en la parrilla. **Las parrillas de metal se pueden utilizar en la cocción por convección, al grill y combinada**.



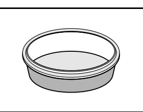
5. **Cuenco de agua limpia**: se debe colocar en el lado derecho del horno.
   Objetivo: El recipiente de agua se puede utilizar para limpiar.



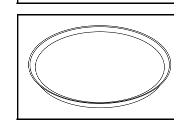
6. **Recipiente para vapor de agua, plato para vapor, parrilla para vapor,**
   cubierta para vapor: se deben colocar en la mesa.
   Objetivo: El vaporizador se puede utilizar para cocinar al vapor.



7. **Espetón de asado, acoplador de barbacoa y pincho**: se deben colocar en el cuenco de cristal (sólo CE1152M/ CE1153F).
   Objetivo: El espetón es una forma cómoda de asar el pollo, ya que no es necesario darle la vuelta a la carne. Se puede utilizar en cocción combinada con grill.



8. **Cuenco de cristal**: se debe colocar en el plato giratorio (sólo CE1152M/ CE1153F).
   Objetivo: La plataforma para asar se debe colocar en el cuenco de cristal.



9. **Placa tostadora**: se debe colocar en el plato giratorio (sólo CE1151T/ CE1153F).
   Objetivo: Esta placa se utiliza para dorar la comida en las modalidades de microondas o de cocción en combinación con grill y para mantener la pasta y la masa de pizza crujientes.

Precaución

- No utilice nunca este vaporizador con un producto o modelo diferente. Puede incendiarse o causar daños irreversibles en el producto.
- Cuando utilice esta placa, vierta en ella al menos 200 ml de agua antes de utilizarla.
  Si la cantidad de agua es menor de 200 ml, puede que la cocción no finalice, o puede incendiarse o causar daños irreversibles en el producto.
- Tenga cuidado al sacar el vaporizador una vez transcurrido el tiempo de cocción. Corre el riesgo de escaldarse.
- Sólo se debe usar el vaporizador en los modos "**Cocción al vapor manual**" y "**Cocción al vapor automática**".
- Si utiliza el cocedor, la tapa y la bandeja para el vapor se deben ajustar perfectamente. Consulte las instrucciones.
  Los huevos o las nueces pueden explotar si no se colocan la bandeja y la tapa para el vapor tal como se indica en el manual de instrucciones.

Uso de este manual de instrucciones

SP

Gracias por comprar un horno microondas SAMSUNG. Las instrucciones para el usuario contienen información muy valiosa sobre cómo cocinar con este horno microondas:

- ***Precauciones de seguridad***
- ***Accesorios y utensilios de cocina***
- ***Consejos de cocina útiles***

Dentro de la cubierta encontrará una guía de búsqueda rápida en la que se explican las tres operaciones de cocción básicas:

- ***Cocción (modalidad microondas)***
- ***Descongelación***
- ***Cómo añadir un extra de 30 segundos si el plato no se ha cocinado correctamente o si necesita un recalentamiento adicional***

Al final del manual encontrará ilustraciones del horno y, lo que es más importante, del panel de control, para que pueda buscar los botones más fácilmente.

Las ilustraciones de los procedimientos paso a paso utilizan dos símbolos diferentes.


Importante


Nota

PRECAUCIONES PARA EVITAR UN POSIBLE EXCESO DE EXPOSICIÓN A LA ENERGÍA DE LAS MICROONDAS

Si no tiene en cuenta las siguientes precauciones de seguridad puede sufrir una exposición a la energía de las microondas perjudicial para su salud.

(a) Bajo ningún concepto intente hacer funcionar el horno con la puerta abierta, trate de forzar las trabas de seguridad (los pestillos de la puerta) ni inserte nada en los orificios de las trabas de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte delantera, ni permita que se acumulen restos de comida o de productos de limpieza en las superficies de contacto. Asegúrese de que la puerta y las superficies de contacto de la puerta estén limpias pasándoles primero un trapo húmedo y luego un trapo suave y seco tras cada uso.

(c) Si el horno está dañado, no lo haga funcionar hasta que no lo haya reparado un técnico cualificado por el fabricante.
Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no se produzcan daños en:
(1) La puerta, los cierres de ésta y las superficies de contacto
(2) Las bisagras de la puerta (rotas o flojas)
(3) El cable de alimentación eléctrica

(d) Sólo el personal del servicio técnico de microondas cualificado, formado por el fabricante, debe reparar y ajustar el horno.

Precauciones de seguridad

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES. LÉALAS ATENTAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA POSTERIORES CONSULTAS.
Antes de cocer alimentos sólidos o líquidos en el horno microondas, siga estas precauciones de seguridad.

1. **NO** utilice ningún utensilio de cocina metálico en el horno microondas:
   - Recipientes metálicos
   - Platos de cocina con adornos dorados o plateados
   - Pinchos, tenedores, etc.

   Motivo: Se pueden producir chispas o arcos eléctricos que dañen el horno.

2. **NO** caliente:
   - Contenedores, botellas y tarros herméticos o sellados al vacío. Por ejemplo, tarros de comida para bebés
   - Alimentos con piel o cáscara. Por ejemplo, huevos, nueces, tomates

   Motivo: El aumento de la presión puede hacer que exploten.
   Consejo: Retire las tapas y perfore las cáscaras o pieles, las bolsas, etc.

3. **NO** ponga en marcha el microondas si está vacío.
   Motivo: Se pueden dañar las paredes del horno.
   Consejo: Deje siempre un vaso de agua dentro del horno. El agua absorberá las microondas si deja accidentalmente el horno encendido cuando está vacío.

4. **NO** cubra las ranuras posteriores de ventilación con papel o trapos.
   Motivo: Las telas o el papel pueden arder al contacto con el aire caliente que sale por las ranuras del horno.

5. **UTILICE SIEMPRE** guantes de cocina para sacar un plato del horno.
   Motivo: Algunos platos absorben microondas y el calor se transfiere siempre de la comida al plato. Los platos estarán por lo tanto calientes.

6. **NO** toque los elementos calefactores ni las paredes del interior del horno.
   Motivo: Estas paredes pueden estar lo suficientemente calientes como para quemar la piel incluso después de que la cocción haya terminado, incluso sin parecerlo. Manténgase retirado del punto caliente. No permita que materiales inflamables entren en contacto con cualquier elemento del interior del horno. Deje que el horno se enfríe en primer lugar.

7. Para reducir el riesgo de fuego en la cavidad del horno
   - No almacene materiales inflamables en el horno
   - Retire las asas metalizadas de las bolsas de papel o de plástico
   - No utilice el horno microondas para secar periódicos
   - Si nota humo, mantenga cerrada la puerta del horno y apague o desconecte el horno.

8. Tenga un especial cuidado a la hora de calentar líquidos y comida para bebés.
- Deje SIEMPRE que pase un tiempo de al menos 20 segundos después de apagar el horno para dejar que se iguale la temperatura.
- Remueva durante el calentamiento si es necesario y SIEMPRE remueva después de calentar.
- Para evitar ebulliciones eruptivas y posibles escaldaduras, debe remover los alimentos antes, durante y después de calentarlos.
- En caso de quemaduras, siga las instrucciones de PRIMEROS AUXILIOS:
  * Sumerja la mano en agua fría durante al menos 10 minutos.
  * Cúbrala con una gasa seca y limpia.
  * No aplique cremas, aceites ni lociones.
- **No rellene NUNCA** el recipiente hasta el borde y elija uno que sea más ancho en la parte superior que en la inferior, para evitar que el líquido rebose al hervir. Las botellas con cuellos estrechos también pueden explotar si se sobrecalientan.
- Compruebe **SIEMPRE** la temperatura de la comida o la leche para bebés antes de dársela al niño.
- No caliente **NUNCA** un biberón con la tetina puesta, ya que puede explotar si se calienta demasiado.
- Durante el calentamiento de bebidas, se producen ebulliciones eruptivas con retraso. Por lo tanto tenga cuidado al manejar el contenedor.

9. Procure no dañar el cable de alimentación eléctrica.
- No sumerja ni el cable de alimentación eléctrica ni el enchufe en agua y mantenga el cable alejado de superficies calientes.
- No haga funcionar el aparato si el cable de alimentación eléctrica o el enchufe están dañados.

10. Al abrir la puerta, manténgase a una distancia de medio metro del aparato.
Motivo: El vapor o el aire caliente liberados pueden producir escaldaduras.

11. Mantenga limpio el interior del horno.
- Limpie el interior del horno correctamente después de cada uso con un detergente suave. Para evitar daños, deje que el microondas se enfríe antes de limpiarlo.

Motivo: Las partículas de comida o el aceite salpicado que se hayan adherido a las paredes o al suelo del horno pueden dañar la pintura y reducir la eficacia del horno.

12. Mientras el horno esté en funcionamiento, en especial en la modalidad de descongelación, debe notar un sonido de “clic”.
Motivo: Cuando la salida de corriente cambia eléctricamente, puede oírse dicho sonido. Se trata de algo normal.

13. Si el horno microondas está funcionando sin ninguna carga, la corriente se desactivará automáticamente por motivos de seguridad. Después de esperar más de 30 minutos, podrá hacer funcionar el horno normalmente.
- No se preocupe si el horno sigue funcionando después de que la cocción haya terminado.
  Reason:This product is designed to fan for some minutes, not operating microwave oven(MWO), to cool down the inner electronic parts when the stop button is pressed or the door is opened after finishing cooking in case that the oven operates for some minutes in cooking(MWO, GRILL, CONVECTION, MWO+GRILL, MWO+ CONVECTION).Motivo:Este producto está diseñado para ventilarse durante algunos minutos, sin que funcione el horno microondas (MICROONDAS), para que se enfríen las piezas electrónicas internas cuando se pulsa el botón de detener o, en caso de que el horno funcione durante algunos minutos en cocción, cuando se abre la puerta después de terminar de cocinar (MICROONDAS, GRILL, CONVECCIÓN, MICROONDAS + GRILL, MICROONDAS + CONVECCIÓN). When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times.Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un “0” parpadeará cuatro veces. The oven will then beep one time per minute.El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Si la comida se calienta o se cocina en contenedores desechables de plástico o en otros materiales combustibles, debe mirar el horno de vez en cuando durante la cocción.

ADVERTENCIA:

No utilice la puerta ni los cierres de la puerta en caso de estar dañados. El horno no deberá funcionar hasta que no lo haya reparado la persona competente.

ADVERTENCIA:

Es arriesgado que otra persona que no sea la adecuada realice la reparación, ya que ésta entraña la retirada de una cubierta que protege contra la exposición a la energía de las microondas.

ADVERTENCIA:

Los líquidos y otras comidas no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que tienen tendencia a explotar.

ADVERTENCIA:

Deje que los niños utilicen el horno sin supervisión sólo cuando les haya dado las instrucciones correctas para que puedan utilizar el horno de manera segura y sepan el peligro que entraña hacer mal uso de él.

ADVERTENCIA:

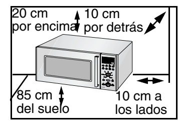
La carcasa y la puerta del horno estarán calientes durante la cocción por convección y por combinación.

☛ **NO** haga funcionar el horno microondas sin el acoplador, el aro giratorio ni el plato giratorio.

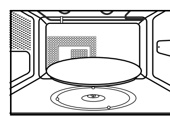
SP

Instalación del horno microondas

Este horno microondas se puede colocar casi en cualquier sitio (en una superficie de trabajo o en una estantería de la cocina, en una mesa, en un carrito).



1. Cuando instale el horno, asegúrese de que exista una ventilación adecuada dejando al menos 10 cm de espacio por detrás y a los lados del horno, 20 cm de espacio por encima del horno y 85 cm de espacio con respecto al suelo.



2. Retire todo el material de embalaje del interior del horno. Instale el aro giratorio y el plato giratorio. Compruebe que el plato giratorio gira sin problemas.
3. Este horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible.

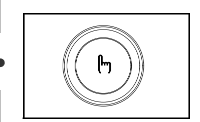
☛ No bloquee **Nunca** los conductos de ventilación de aire, ya que el horno puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente. Se quedará sin funcionar hasta que se haya enfriado lo suficiente.

☛ Por motivos de seguridad personal, conecte el cable a una toma de CA de tierra, 3 clavijas, 230 voltios y 50 Hz. Si se daña el cable de alimentación de este aparato y para evitar incidentes, deberá sustituirlo el fabricante, su técnico de reparación o una persona igualmente cualificada.

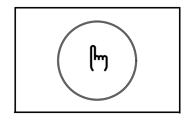
☛ **No** instale el microondas en entornos húmedos o calientes, como las inmediaciones de un horno tradicional o un radiador. Deben respetarse las especificaciones de suministro eléctrico del horno, y cualquier prolongación del cable debe ser del mismo estándar que el cable de alimentación suministrado con el horno. Limpie el interior y los cierres de la puerta con un paño húmedo antes de utilizar el horno microondas por primera vez.

Selección del idioma de la pantalla

La primera vez que se conecta el cable de alimentación a una toma, o después de que se haya producido una interrupción eléctrica, la pantalla muestra el mensaje "HELLO SET LANGUAGE USING SETDIAL (SELECCIONE SU IDIOMA MEDIANTE EL DIAL DE AJUSTES)". Entonces puede seleccionar un idioma para la pantalla. Las opciones son inglés, francés, holandés, alemán, español, italiano y ruso.



1. Gire el **dial de ajustes** inmediatamente después de conectar su microondas, o inmediatamente después de un corte de luz.
   Resultado: Si sigue girando el **dial de ajustes**, los ajustes aparecerán en el siguiente orden:
   INGLÉS, FRANCÉS, HOLANDÉS, ALEMÁN, ESPAÑOL, ITALIANO, RUSO.



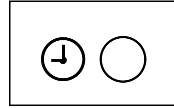
2. Cuando haya seleccionado el idioma y aparezca el que desea utilizar, pulse el botón **Seleccionar** ( ) para finalizar este procedimiento.

Ajuste de la hora

El horno microondas tiene un reloj incorporado. La hora puede aparecer en formato de 24 o de 12 horas. Debe ajustar el reloj:

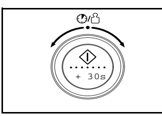
- ***Cuando instale por primera vez el horno microondas***
- ***Después de un apagón eléctrico***

✉ No olvide volver a ajustar el reloj cuando cambie del horario de verano al de invierno y viceversa.

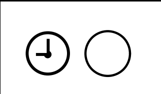


1. Para que aparezca la hora en el... | **Pulse el botón Reloj (◴) ...**

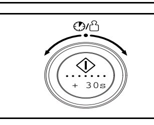
formato de 12 horas	una vez
formato de 24 horas	dos veces



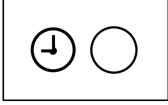
2. Gire el **dial de desplazamiento (Jog Dial)** para configurar la hora.



3. Pulse el botón **Reloj** (◴).



4. Gire el **dial de desplazamiento** para configurar los minutos.



5. Cuando aparezca la hora correcta, pulse el botón **Reloj** (◴) para iniciar el reloj.
   Resultado: La hora aparecerá siempre que no utilice el horno microondas.

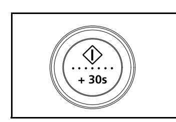
Cómo comprobar que su horno funciona correctamente

SP

El siguiente procedimiento de ejemplo permite comprobar si el horno funciona en todo momento correctamente. Si tiene dudas, consulte el apartado titulado "Qué hacer en caso de duda o si tiene un problema" en la página siguiente.

✉ El horno debe conectarse a la toma de corriente adecuada. El plato giratorio debe estar colocado en el horno. Si utiliza un nivel de potencia eléctrica distinto del máximo (100% - 900 W), el agua tardará más en hervir.

Abra la puerta del horno tirando del pomo situado en la parte derecha de la puerta. Coloque un vaso de agua en el plato giratorio. Cierre la puerta.



Pulse el botón **Iniciar** (◇) y establezca el tiempo en 4 o 5 minutos, pulsando el botón **Iniciar** (◇) el número adecuado de veces.
Resultado: El horno calentará el agua durante 4 o 5 minutos. A continuación el agua empezará a hervir.

SP

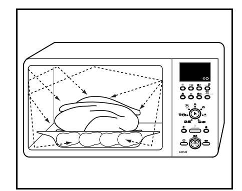
Cómo funciona un horno microondas

Las microondas son ondas electromagnéticas de alta frecuencia. La energía que liberan permite cocinar o recalentar la comida sin que se altere la forma ni el color.

Puede utilizar este horno microondas para:

- ***Descongelar***
- ***Recalentar***
- ***Cocinar***

Bases de la cocción



1. Las microondas generadas por el magnetrón se reflejan en la cavidad y se distribuyen de manera uniforme a medida que la comida gira en el plato giratorio. De esta forma la comida se cocina uniformemente.

2. Las microondas son absorbidas por el alimento hasta llegar a una profundidad de aproximadamente 2,5 cm. Así, la cocción continúa mientras el calor se disipa dentro de la comida.

3. Los tiempos de cocción varían según el contenedor utilizado y las propiedades del alimento:
- Cantidad y densidad
- Contenido en agua
- Temperatura inicial (refrigerado o no)

☛ Como el centro del alimento se cocina mediante disipación del calor, la cocción continúa incluso cuando el alimento se ha retirado del horno. Por lo tanto, los tiempos de espera especificados en las recetas y en este manual deben respetarse para garantizar:
- Que la parte central del alimento también se haya cocinado
- Que exista la misma temperatura en todo el alimento

Qué hacer en caso de duda o si tiene un problema

Familiarizarse con un electrodoméstico nuevo siempre lleva algún tiempo. Si se encuentra con alguno de los problemas enumerados a continuación, intente probar las soluciones que se le ofrecen. Puede que de esta forma se ahorre el tiempo y la molestia de llamar innecesariamente al servicio técnico.

◆ He aquí algunas incidencias frecuentes.
- Condensación dentro del horno
- Flujo de aire alrededor de la puerta y de la carcasa exterior
- Reflexión de luz alrededor de la puerta y de la carcasa exterior
- Escape de vapor procedente de la puerta o los conductos de ventilación

◆ La comida no se cuece en absoluto.
- ¿Ha ajustado el temporizador correctamente y pulsado el botón **Iniciar** (◇)?
- ¿Está la puerta cerrada?
- ¿Ha sobrecargado el circuito eléctrico de modo que los fusibles se han fundido o se ha producido un cortocircuito?

◆ La comida se ha cocido de más o de menos
- ¿Estableció la duración de cocción adecuada para este tipo de comida?
- ¿Seleccionó un nivel de potencia adecuado?

◆ Se producen chasquidos o chispas dentro del horno (arcos eléctricos).
- ¿Utiliza un plato con adornos metálicos?
- ¿Ha dejado un tenedor u otro utensilio metálico dentro del horno?
- ¿Hay papel de aluminio muy cerca de las paredes interiores?

◆ El horno provoca interferencias con radios o televisores.
- Puede que observe leves interferencias en televisores o radios cuando el horno esté en funcionamiento. Se trata de algo normal.
  - * Solución: Instale el horno alejado de televisores, radios y antenas.
- Si el microprocesador del horno detecta interferencias, puede que la pantalla vuelva a cero.
  - * Solución: Desconecte el enchufe eléctrico y vuelva a conectarlo. Restablezca la hora.

◆ El mensaje “E3” aparece
- El mensaje “E3” se activa automáticamente antes de producirse el sobrecalentamiento del horno microondas. Cuando se active el mensaje "E3", pulse la tecla " ⊽ " para utilizar la modalidad de inicialización.

Si las directrices anteriores no permiten resolver el problema, póngase en contacto con el centro de servicio al cliente de Samsung.

Tenga lista la siguiente información:

- ***Los números de serie y de modelo, que están impresos normalmente en la parte posterior del horno***
- ***La garantía***
- ***Una descripción clara del problema***

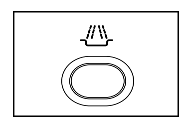
A continuación, póngase en contacto con su distribuidor local o con el servicio de postventa de SAMSUNG.

Cocción/recalentamiento

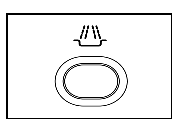
El procedimiento siguiente explica cómo cocer o recalentar comida.

☛ Compruebe SIEMPRE los ajustes de cocción antes de dejar el horno funcionando solo.

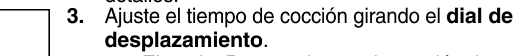
Abra la puerta. Coloque la comida en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta. Nunca active el horno microondas en vacío.



1. Pulse el botón **Microondas** ( ).
   Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones:
   (cocción en una etapa)
   (modo microondas)



2. Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando de nuevo el botón **Microondas** ( ) hasta que se visualice la potencia de salida correspondiente. Consulte la tabla de niveles de potencia que aparece a continuación para obtener más detalles.



3. Ajuste el tiempo de cocción girando el **dial de desplazamiento**.
   - Ejemplo: Para un tiempo de cocción de 3 minutos y 30 segundos, gire el dial de desplazamiento hasta fijarlo en 3:30.

   Resultado: Se visualizará el tiempo de cocción.



4. Pulse el botón **Iniciar** ( ).
   Resultado: La luz del horno se encenderá y comenzará a girar el plato giratorio. La cocción se ha iniciado y cuando haya terminado:
   - ◆ El horno emitirá un pitido y hará parpadear un “0” cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

✉ Si desea saber el nivel de potencia actual de la cavidad del horno, pulse el botón **Microondas** ( ) una vez. Si desea cambiar el nivel de potencia durante la cocción, pulse el botón **Microondas** ( ) dos veces o más para seleccionar el nivel de potencia deseado.

Inicio rápido:

✉ Si desea calentar un plato durante un periodo corto de tiempo a potencia máxima (900 W), también puede pulsar el botón **+30 s** ( ) una vez por cada 30 segundos de tiempo de cocción. El horno empezará a funcionar inmediatamente.

Niveles de potencia y variaciones de tiempo

SP

La función de nivel de potencia permite adaptar la cantidad de energía disipada y, de esta forma, el tiempo necesario para cocinar o recalentar la comida, según el tipo y la cantidad. Puede elegir entre seis niveles de potencia.

Nivel de potencia	Porcentaje	Salida
ALTO	100%	900 W
MEDIO ALTO	67%	600 W
MEDIO	50%	450 W
MEDIO BAJO	33%	300 W
DESCONGELAR)	20%	180 W
BAJO	11%	100 W

Los tiempos de cocción que ofrecen las recetas y este manual se corresponden con el nivel de potencia específico indicado.

Si selecciona un...	Entonces el tiempo de cocción debe...
Nivel de potencia más alto	Disminuirse
Nivel de potencia más bajo	Aumentarse

Cómo detener la cocción

Puede detener la cocción en cualquier momento para poder:

- ***Controlar la comida***
- ***Darle la vuelta a la comida o removerla***
- ***Dejar que se acabe de hacer***

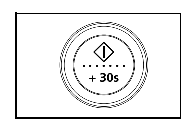
Para detener la cocción...	Debe...
Temporalmente	Abrir la puerta. Resultado: La cocción se detendrá. Para reanudar la cocción, cierre de nuevo la puerta y pulse el botón **Iniciar** ( ).
Completamente	Pulsar el botón **Detener** ( ). Resultado: La cocción se detendrá. Si desea cancelar los ajustes de cocción, vuelva a pulsar el botón **Detener** ( ).

Ajuste del tiempo de cocción

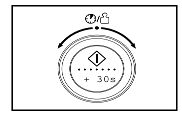
SP

Como con la cocina tradicional, puede que, dependiendo de las características de la comida o de sus gustos, tenga que ajustar ligeramente los tiempos de cocción. Puede:

- ***Comprobar en cualquier momento cómo progresa la cocción abriendo simplemente la puerta***
- ***Aumentar o disminuir el tiempo de cocción restante***



1. Para aumentar el tiempo de cocción de la comida, pulse el botón **+30 s**(⟐) una vez por cada 30 segundos que desee añadir.
   - Ejemplo: Para añadir tres minutos, pulse el botón **+30 s**(⟐) seis veces.



2. Durante la cocción, para aumentar o disminuir el tiempo de cocción de la comida, gire el **dial de desplazamiento** hacia la derecha o hacia la izquierda.

Uso de la función Cocción al vapor

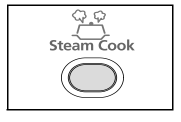
El siguiente procedimiento explica cómo cocinar alimentos.

☛ Compruebe SIEMPRE los ajustes de cocción antes de dejar el horno funcionando solo.

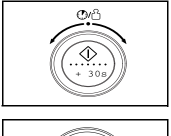
Precaución

- No utilice nunca este vaporizador con un producto de modelo diferente. Puede incendiarse o causar daños irreversibles en el producto.
- Cuando utilice esta placa, vierta en ella al menos 200 ml de agua antes de utilizarla.
  Si la cantidad de agua es menor de 200 ml, puede que no se cocine el alimento, provocar un incendio o causar daños irreversibles en el producto.
- Tenga cuidado al sacar el vaporizador una vez transcurrido el tiempo de cocción. Corre el riesgo de escaldarse.
- Sólo se debe usar el vaporizador en el modo "**Cocción al vapor manual**" y "**Cocción al vapor automática**".
- Si utiliza el cocedor, la tapa y la bandeja para el vapor se deben ajustar perfectamente. Consulte las instrucciones.
  Los huevos o las nueces pueden explotar si la bandeja y la tapa para el vapor no se colocan tal como se indica en el manual de instrucciones.

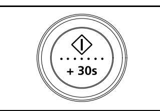
1. Vierta aproximadamente 500 ml de agua en el recipiente para vapor de agua.
2. Coloque el plato en el recipiente para vapor de agua y ponga en él los alimentos.
3. Cúbralo con la tapa para vapor y abra la puerta.
4. Coloque el vaporizador en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.



5. Pulse el botón **Cocción automática** (♨).



6. Ajuste el tiempo de cocción girando el **dial de desplazamiento**.
   El tiempo máximo es 60 minutos.



7. Pulse el botón **Iniciar** (⟐).

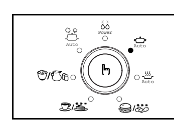
Uso de la función Cocción automática

SP

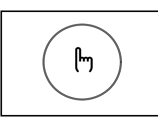
Las cinco funciones de Cocción automática ( ) incluyen/ proporcionan tiempos de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.
Puede ajustar el tamaño de la ración girando el dial de desplazamiento.

☛ Utilice sólo recipientes que sean aptos para el microondas.

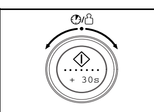
Abra la puerta. Coloque la comida en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.



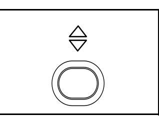
1. Gire el **dial de ajustes** hasta el símbolo **Cocción automática** ( ).



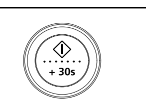
2. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando el botón **Seleccionar** ( ). Consulte la tabla de la página siguiente para obtener una descripción de los distintos ajustes preprogramados.



3. Seleccione el tamaño de la ración girando el **dial de desplazamiento**.



4. Si es necesario, aumente o disminuya el tiempo de cocción, pulsando el botón **Más/Menos** ( ) respectivamente.



5. Pulse el botón **Iniciar** ( ).
   Resultado: La comida se cocinará según el ajuste preprogramado que seleccione.
   - Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y “DISFRUTE DE LA COMIDA” parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

La siguiente tabla presenta los diversos programas de cocción automática, cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas. Los programas 1 y 2 se ejecutan sólo con energía microondas.
Los programas 3 y 4 se ejecutan con una combinación de microondas y grill. El programa 5 se ejecuta con una combinación de microondas y convección.

Código	Alimentos	Tamaño de la ración	Tiempo de reposo	Recomendaciones
1.	**Verduras frescas**	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2-3 min	Pese las verduras después de lavarlas, limpiarlas y cortarlas en porciones parecidas. Colóquelas en un recipiente de cristal con tapa. Añada 30 ml (dos cucharadas soperas) de agua para cocer 200-250 g; añada 45 ml (3 cucharadas soperas) para cocer 300-450 g, y añada 60-75 ml (4-5 cucharadas soperas) para cocer 500-750 g. Remuévalas una vez terminada la cocción. Cuando cocine cantidades más grandes, remuévalas una vez durante la cocción.
2.	**Patatas peladas**	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2-3 min	Pese las patatas después de pelarlas, lavarlas y cortarlas en porciones parecidas. Colóquelas en un recipiente de cristal con tapa. Añada 45 ml (3 cucharadas soperas) de agua para cocer 300-450 g, añada 60 ml (4 cucharadas soperas) para cocer 500-750 g.
3.	**Pescado asado**	200-300 g (1 pieza) 400-500 g (1-2 piezas) 600-700 g (2 piezas) 800-900 g (2-3 piezas)	3 min	Unte con aceite la piel del pescado y añádale hierbas y especias. Coloque los pescados uno junto al otro, cabeza con cola, sobre la parrilla. Déles la vuelta en cuanto suene el pitido.
4.	**Trozos de pollo**	200-300 g (1 pieza) 400-500 g (2 piezas) 600-700 g (3 piezas) 800-900 g (3-4 piezas)	2-3 min	Cepille con aceite las piezas de pollo y sazónelas con pimienta, sal y pimentón dulce. Colóquelas en círculo sobre la parrilla superior con la piel hacia abajo. Déles la vuelta en cuanto suene el pitido.
5.	**Roast Beef/ Cordero asado**	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 min	Cepille con aceite la ternera o el cordero y sazónelos (sólo pimienta, la sal se debe añadir una vez asados). Coloque la carne en la parrilla inferior con la parte grasienta hacia abajo. Déle la vuelta cuando el horno emita un pitido. Una vez asada la carne y durante el tiempo de espera, envuélvala en papel de aluminio.

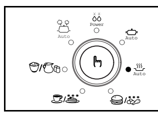
Uso de la función Recalentamiento automático

SP

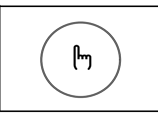
Las cuatro funciones de Recalentamiento automático (Auto Reheat) ( ) proporcionan tiempos de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia. Puede ajustar el tamaño de la ración girando el dial de desplazamiento.

☛ Utilice sólo recipientes que sean aptos para el microondas.

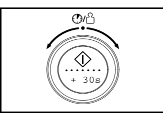
Abra la puerta. Coloque la comida en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.



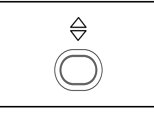
1. Gire el **dial de ajustes** hasta el símbolo **Recalentamiento automático** ( ).



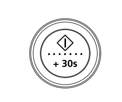
2. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando el botón **Seleccionar** ( ). Consulte la tabla de la página siguiente para obtener una descripción de los distintos ajustes preprogramados.



3. Seleccione el tamaño de la ración girando el **dial de desplazamiento**.



4. Si es necesario, aumente o disminuya el tiempo de cocción, pulsando el botón **Más/Menos** ( ) respectivamente.



5. Pulse el botón **Iniciar** ( ).
   Resultado: La comida se cocinará según el ajuste preprogramado que seleccione.
   - Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y "DISFRUTE DE LA COMIDA" parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

La siguiente tabla presenta los diversos programas de recalentamiento automático, cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas. Los programas 1 y 2 se ejecutan sólo con energía microondas. Los programas 3 y 4 se ejecutan con una combinación de microondas y convección.

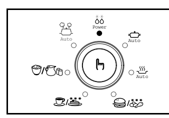
Código	Alimentos	Tamaño de la ración	Tiempo de reposo	Recomendaciones
1.	**Comida preparada** (fría)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min	Coloque un plato de cerámica y cúbralo con un film transparente para microondas. Este programa es ideal para comidas compuestas de 3 componentes (por ejemplo, comida con salsa, verduras y acompañamiento como patatas, arroz o pasta).
2.	**Sopa/Salsa** (fría)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2-3 min	Vierta la sopa o la salsa en un cuenco o en un plato hondo de cerámica y cubra con una tapa de plástico mientras se calienta. Remueva en cuanto el horno emita un pitido (el horno seguirá funcionando y se detendrá cuando abra la puerta). Remueva con cuidado antes y después del tiempo de espera.
3.	**Pizza congelada**	300-400 g 450-550 g 600-700 g	-	Coloque la pizza congelada (-18° C) en la parrilla inferior, coloque una pizza congelada en la parrilla inferior y otra pizza congelada en la parrilla superior
4.	**Panecillos congelados**	100-150 g (2 piezas) 200-250 g (4 piezas) 300-350 g (6 piezas) 400-450 g (8 piezas)	3-5 min	Coloque de 2 a 6 panecillos congelados (-18º C) en círculo sobre la parrilla inferior. Coloque 8 panecillos congelados equitativamente entre la parrilla inferior y la parrilla superior. Este programa es ideal para pequeños productos congelados de panadería como panecillos, bollitos y pequeñas baguettes.

SP

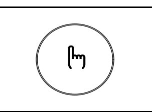
La función Descongelación ( ) permite descongelar carne, aves, pescado, pan, pasteles y fruta. El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se ajustan automáticamente. Tan sólo debe seleccionar el programa y el peso.

☛ Utilice sólo recipientes que sean aptos para microondas.

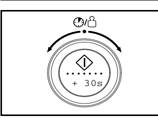
Abra la puerta. Coloque la comida congelada en un cacharro de cerámica en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.



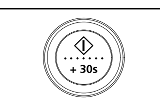
1. Gire el **dial de ajustes** hasta el símbolo **Descongelación** ( ).



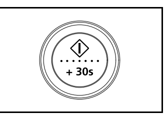
2. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando el botón **Seleccionar** ( ). Consulte la tabla de la página siguiente para obtener una descripción de los distintos ajustes preprogramados.



3. Seleccione el peso del alimento girando el **control del dial**.



4. Pulse el botón **Iniciar** ( ).
   Resultado:
   - La descongelación dará comienzo.
   - El horno emitirá un pitido durante la descongelación para recordarle que le dé la vuelta a la comida.



5. Pulse de nuevo **Iniciar** ( ) para finalizar la descongelación.
   Resultado: Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y "DISFRUTE DE LA COMIDA" parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

☛ También puede descongelar comida manualmente. Para ello, seleccione la función microondas con un nivel de potencia de 180 W. Consulte el apartado titulado "Descongelación" en la página 36 para obtener más detalles.

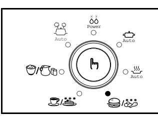
La siguiente tabla presenta los diversos programas de descongelación, cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas. Retire el envoltorio antes de descongelar la comida. Coloque la carne, las aves o el pescado en un plato de cerámica.

Código	Alimentos	Tamaño de la ración	Tiempo de reposo	Recomendaciones
1.	**Carne**	200-2000 g	20-90 min	Cubra los bordes con papel de aluminio. Déle la vuelta a la carne cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para ternera, cordero, cerdo, filetes, carne en trozos y carne picada.
2.	**Aves**	200-2000 g	20-90 min	Proteja las puntas de las patas y de las alas con papel de aluminio. Déle la vuelta cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para pollo entero y para trozos de pollo.
3.	**Pescado**	200-2000 g	20-60 min	Cubra la cola de un pescado entero con papel de aluminio. Déle la vuelta cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para pescados enteros y para filetes de pescado.
4.	**Pan/ pasteles**	125-1000 g	10-60 min	Coloque el pan o el pastel en un trozo de papel de cocina y déle la vuelta en cuanto el horno emita un pitido (el horno sigue funcionando y se detiene al abrir la puerta). Este programa es ideal para todo tipo de pan, cortado o entero, así como para panecillos y baguettes. Coloque los panecillos en círculo. Este programa es ideal para todo tipo de pasteles con levadura, galletas, pasteles de queso y hojaldres. No es aconsejable para masas finas o crujientes, pasteles de fruta y crema o pasteles con cobertura de chocolate.
5.	**Fruta**	100-600 g	5-20 min	Extienda la fruta uniformemente en una bandeja de cristal llana o utilice un plato de cerámica llano. Este programa es ideal para todo tipo de fruta.

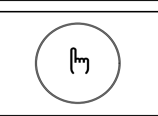
Uso de la función Junior/Snacks

La función Junior/Snacks ( ) proporciona seis programas automáticos para hamburguesas, raviolis y palomitas, alitas de pollo congeladas, aperitivos congelados, nachos. No necesita ajustar ni el tiempo de cocción ni el nivel de potencia Puede ajustar el número de servicios girando el dial de desplazamiento.

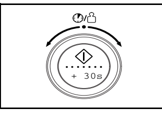
Para empezar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.



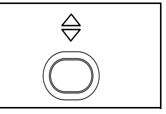
1. Gire el **dial de ajustes** hasta el símbolo **Junior/ Snacks**( ).



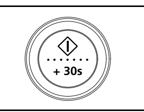
2. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando el botón **Seleccionar** ( ). Consulte la tabla de la página siguiente para obtener una descripción de los distintos ajustes preprogramados.



3. Seleccione el tamaño de la ración girando el **dial de desplazamiento**.



4. Si es necesario, aumente o disminuya el tiempo de cocción, pulsando el botón **Más/Menos** ( ) respectivamente.



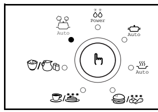
5. Pulse el botón **Iniciar** ( ).
   Resultado: La comida se cocina automáticamente según el ajuste seleccionado (programa automático).
   - Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y "DISFRUTE DE LA COMIDA" parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

La siguiente tabla presenta programas automáticos para los tipos de comida y snacks preferidos por los niños. Contiene sus cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas.
Los programas 1, 2 3 y 6 se ejecutan sólo con energía microondas. El programa 4 se ejecuta con una combinación de microondas y grill. El programa 5 se ejecuta con una combinación de microondas y convección.

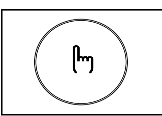
Código	Alimentos	Tamaño de la ración	Tiempo de reposo	Recomendaciones
1.	**Hamburguesa** (fría)	150 g (1 pieza) 300 g (2 piezas)	1-2 min	Coloque la hamburguesa (panecillo con una porción de ternera) o la hamburguesa con queso en papel de cocina. Si es una hamburguesa, colóquela en el centro del plato giratorio. Si son dos, colóquelas una frente a la otra en el plato giratorio. Una vez recalentada, adórnela con lechuga, rodajas de tomate, aliños y especias.
2.	**Mini raviolis** (fríos)	200-250 g 300-350 g	3 min	Coloque los mini raviolis preparados y fríos en un plato de plástico resistente a microondas en el centro del plato giratorio. Perfore el envoltorio del producto preparado o cubra el plato de plástico con envoltorio para microondas. Remueva con cuidado antes y después del tiempo de reposo. Este programa es ideal para raviolis y para fideos en salsa.
3.	**Palomitas**	100 g	-	Utilice un producto de palomitas especial para horno microondas. Siga las instrucciones del fabricante del producto y coloque la bolsa en el centro del plato giratorio. Durante este programa el maíz subirá y la bolsa aumentará su volumen. Tenga cuidado al sacar y abrir la bolsa caliente.
4.	**Alitas de pollo congeladas**	200-250 g 300-350 g 400-450 g	2 min	Coloque las alitas de pollo preparadas y congeladas o los muslitos (precocinados y especiados) en la parrilla metálica superior con la piel hacia abajo. Colóquelos en círculo y deje el centro despejado. Déles la vuelta cuando el horno emita un pitido.
5.	**Snacks congelados**	150 g (4-6 piezas) 250 g (7-9 piezas)	-	Coloque los snacks de pizza o las mini quiches congelados uniformemente en la parrilla metálica superior.
6.	**Nachos**	125 g	-	Ponga nachos (chips de tortilla) en un plato de cerámica llano. Añada por encima 50 g de queso cheddar y especias. Colóquelos en el plato giratorio.

Uso de la función Vapor automático

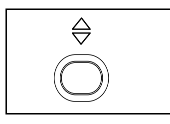
Las cinco funciones de Vapor automático (Auto Steam)( ) ofrecen tiempos de cocción preprogramados. No es necesario establecer el tiempo de cocción ni el nivel de potencia. Puede ajustar el número de raciones girando el dial de desplazamiento.
Para empezar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.



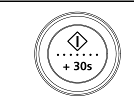
1. Gire el **dial de ajustes (Set Dial)** hasta el símbolo **Vapor automático**( ).



2. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando el botón **Seleccionar** ( ). Consulte la tabla de la página siguiente para obtener una descripción de los distintos ajustes preprogramados.



3. Si es necesario, aumente o disminuya el tiempo de cocción, pulsando el botón **Más/Menos** ( ) respectivamente.



4. Pulse el botón **Iniciar** ( ).
   Resultado: La comida se cocinará según el ajuste preprogramado que seleccione.
   - Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y “DISFRUTE DE LA COMIDA” parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

La siguiente tabla presenta los diversos programas de cocción al vapor automática, cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas. Estos programas sólo se pueden utilizar junto con el accesorio de cocina de vapor automático. El tiempo de cocción depende del tamaño, el grosor y el tipo de alimento. Cuando cocine al vapor trozos pequeños y delgados, pulse el botón Menos (Less). Cuando cocine al vapor trozos grandes o gruesos de comida, puede añadir tiempo con el botón Más (More).
Estos programas se ejecutan sólo con energía microondas.

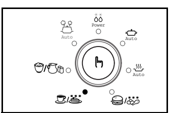
Código	Alimentos	Tamaño de la ración	Cantidad de agua fría	Recomendaciones
1.	**Verduras frescas (trozos pequeños)**	200-800 g	500 ml	Enjuague y limpie las verduras, córtelas en rodajas o en trozos de tamaño parecido. Añada ½ l de agua en el recipiente cuadrado de la bandeja para vapor. Ponga la bandeja de acero inoxidable en el recipiente, añada las verduras y cúbralas con la tapadera de acero inoxidable. Ponga la bandeja de vapor en el plato giratorio. Este programa es ideal para pequeños trozos de verduras como, por ejemplo, brócoli, coliflor, zanahoria, calabacín y pimiento.
2.	**Verduras frescas (trozos grandes)**	200-800 g	500 ml	Enjuague y limpie las verduras. Vierta ½ l de agua en el recipiente cuadrado de la bandeja de vapor de agua. Ponga la bandeja de acero inoxidable en el recipiente, añada las verduras y cúbralas con la tapadera de acero inoxidable cuadrada. Coloque la bandeja para vapor de agua en el plato giratorio. Este programa es ideal para trozos de verduras grandes como, por ejemplo, mazorcas de maíz, alcachofas, coliflores enteras, patatas y nabos cortados en cuartos.
3.	**Filetes de pescado**	100-600 g	500 ml	Enjuague y limpie los filetes de pescado. Vierta ½ l de agua en el recipiente cuadrado de la bandeja de vapor. Ponga la bandeja de acero inoxidable en el recipiente, añada los filetes de pescado colocándolos uno junto a otro. Puede añadirles sal, hierbas y 1-2 cucharadas soperas de zumo de limón. Cúbralos con la tapadera de acero inoxidable cuadrada. Ponga la bandeja de vapor en el plato giratorio. Este programa es adecuado para filetes de pescado como salmón, rosada, atún y bacalao.

Uso de la función Vapor automático (continuación)

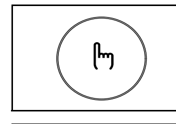
Código	Alimentos	Tamaño de la ración	Cantidad de agua fría	Recomendaciones
4.	**Huevos**	4-6 huevos	500 ml	Vierta ½ l de agua en el recipiente cuadrado de la bandeja de vapor. Coloque la bandeja de acero inoxidable en el recipiente. Perfore 4-6 huevos frescos (de tamaño mediano) y colóquelos en las cavidades pequeñas de la bandeja. Cúbralos con la tapa de acero inoxidable cuadrada y ponga la bandeja para vapor en el plato giratorio. Cuando cueza 1-3 huevos, pulse el botón Menos (Less). Cuando cueza 7-9 huevos o huevos grandes, pulse el botón Más (More).
5.	**Pechugas de pollo**	100-600 g	500 ml	Enjuague y limpie los filetes de pechuga de pollo. Vierta agua en el recipiente cuadrado de la bandeja para vapor. Puede añadir hierbas y especias al agua. Coloque la bandeja de acero inoxidable en el recipiente, añada las pechugas de pollo colocándolas una junto a la otra y cúbralas con la tapa de acero inoxidable cuadrada. Ponga la bandeja para vapor en el plato giratorio. Este programa es adecuado para filetes de pechuga de pollo y de pavo. Cuando cocine al vapor muslos, pulse el botón Más (More).

Uso de la función Cafetería

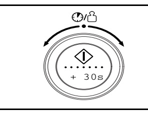
Con la función Cafetería (), el tiempo de cocción se ajusta automáticamente. Puede ajustar el número de raciones girando el dial de desplazamiento. Para empezar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.



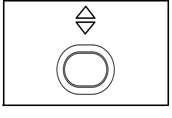
1. Gire el **dial de ajustes** hasta el símbolo **Cafetería** ().



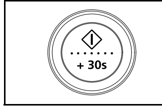
2. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando el botón **Seleccionar** ( ). Consulte la tabla de la página siguiente para obtener una descripción de los distintos ajustes preprogramados.



3. Seleccione el tamaño de la ración girando el **dial de desplazamiento**.



4. Si es necesario, aumente o disminuya el tiempo de cocción, pulsando el botón **Más/Menos** ( ) respectivamente.



5. Pulse el botón **Iniciar** ( ).
   Resultado: La comida se cocinará según el ajuste preprogramado que seleccione.
   - Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y "DISFRUTE DE LA COMIDA" parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

Ajustes de la función Cafetería

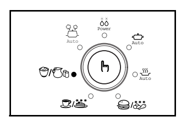
La siguiente tabla presenta programas automáticos para recalentar bebidas y descongelar y calentar pasteles congelados.
El programa 1 se ejecuta sólo en la modalidad de microondas. El programa 2 se ejecuta con una combinación de microondas y convección.

Código	Alimentos	Tamaño de la ración	Tiempo de reposo	Recomendaciones
1.	**Bebidas café, leche, té o agua** (temperatura ambiental)	150 ml (1 taza) 300 ml (2 tazas) 450 ml (3 tazas) 600 ml (4 tazas)	1-2 min	Vierta el líquido sólo en tazas de cerámica y recaliéntelo sin cubrir. Si es una taza, colóquela en el centro. Si son dos, una enfrente de otra, y si son 3 o 4, en círculo. Déjelas calentándose en el horno microondas. Remueva las bebidas antes y después del tiempo de espera. Tenga cuidado al sacar las tazas (consulte las instrucciones de seguridad para líquidos).
2.	**Pasteles congelados**	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g 1000-1100 g 1200-1300 g	5-15 min	Coloque el pastel congelado en mitad de la parrilla. También, coloque los trozos de pastel congelados en círculo o en la parrilla inferior. Coloque la parrilla en la mitad del plato giratorio. Este programa no es adecuado para pasteles con rellenos de crema o cubiertos de chocolate.

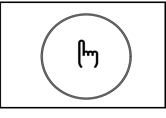
Uso de la función Fermentación

SP

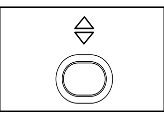
Con la función Fermentación (Fermentation) (), el tiempo de cocción se ajusta automáticamente. Puede ajustar el número de raciones girando el dial de desplazamiento. Para empezar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.



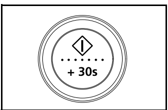
1. Gire el **dial de ajustes** hasta el símbolo **Fermentación** ().



2. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando el botón **Seleccionar** ( ). Consulte la tabla de la página siguiente para obtener una descripción de los distintos ajustes preprogramados.



3. Si es necesario, aumente o disminuya el tiempo de cocción, pulsando el botón **Más/Menos** ( ) respectivamente.



4. Pulse el botón **Iniciar** ( ).
Resultado: La comida se cocinará según el ajuste automático que seleccione.
- ◆ Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y “DISFRUTE DE LA COMIDA” parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

Ajustes de la función Fermentación

La siguiente tabla presenta funciones especiales para preparar yogur y masa de levadura. Contiene las cantidades, los tiempos de espera y las recomendaciones adecuadas. El programa 1 se ejecuta con una combinación de microondas y convección. El plato giratorio gira al principio y se detiene una vez transcurrida la tercera parte del tiempo. El programa 2 se ejecuta sólo con convección (el plato giratorio no gira)

Código	Alimentos	Tamaño de la ración	Tiempo de reposo	Recomendaciones
1.	**Masa de levadura**	500-1000 g	5-10 min en bandeja de horno	Consulte las recetas básicas después de la tabla. Coloque la masa en un cuenco de cristal grande (Ø 18 cm) y cúbrala con film para microondas. Coloque el cuenco en la parrilla inferior. Es posible que se detenga el proceso de subida de la masa de levadura si la masa ha doblado su volumen. Puede ampliar el tiempo si pulsa el botón Más (More). Para masa de pizza recomendamos que utilice en botón Menos (Less).
2.	**Yogur**	1000 ml	12 horas en el frigorífico	Utilice un vaso grande o un cuenco de cerámica (Ø 20 cm). Mezcle 100 g de yogur natural con un litro de leche natural uperizada (a temperatura ambiente; 3,5% de grasa). Cubra el cuenco con film y colóquelo en la parrilla inferior. Al preparar yogur por primera vez, es recomendable utilizar polvo de fermentación con bacterias ácidas lácteas secas y pulsar el botón Más (More) (9 horas). Puede realizar inoculaciones de seguimiento con un horario normal de 8 horas o menos. Si se utilizan 6-7 tazas de cerámica o 6-7 cuencos de cristal pequeños, podrá utilizar el botón Menos (Less).

Recetas básicas

Pastel:

Mezcle 500 g de harina blanca, 1 paquete de levadura seca (7 g), 50 g de azúcar y ¼ cucharilla de sal. Añada 250 ml de leche templada (para calentar leche fría, utilice 30-40 seg. a 900 W) y mézclelo bien. Añada 100 g de mantequilla blanda (para ablandar la mantequilla fría utilice 30-40 seg. a 900 W), 1 huevo fresco (a temperatura ambiente) y prepare la masa con la función de amasar de su robot de cocina durante 5 minutos.

Pizza:

Mezcle 300 g de harina blanca, 1 paquete de levadura seca (7 g), 1 cucharilla de azúcar y 1 cucharilla de sal. Añada 200 ml de agua tibia, 1 cuchara sopera de aceite de oliva y prepare la masa con la función de amasar de su robot de cocina durante 5 minutos.

SP

CE1151T / CE1153F sólo

Normalmente, cuando se cocina en un horno microondas con el grill o la modalidad microondas en hornos por convección/grill, la parte inferior de alimentos, como la pasta y la pizza, se pasa. El uso de la placa tostadora de Samsung le ayudará a obtener resultados crujientes.

La placa tostadora también se puede utilizar para bacon, huevos, salchichas, etc.

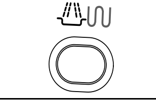
☛ Antes de utilizar la placa tostadora, precaliéntela seleccionando la modalidad de combinación de 3 a 5 minutos:
- Combinación de convección (250° C) y microondas (600 W de nivel de potencia)
- Combinación de grill y microondas (600 W de nivel de potencia)
- Consulte la página 28 y la página 29 respectivamente.

1. Precaliente la placa tostadora, como se ha explicado.
- Utilice siempre guantes de horno ya que la placa tostadora estará muy caliente.

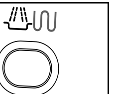
2. Unte con aceite la placa si cocina alimentos como panceta y huevos. De esta forma, la comida se dorará correctamente.

3. Coloque la comida en la placa tostadora.
- No coloque ningún recipiente que no sea resistente al calor (cuencos de plástico, por ejemplo).

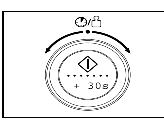
4. Coloque la placa tostadora en el plato giratorio del horno microondas.
- No la coloque nunca sin el plato giratorio.



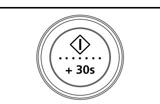
5. Pulse el botón **Combinado** ( ).



6. Seleccione el nivel de potencia correcto pulsando el botón **Combinado** ( ).

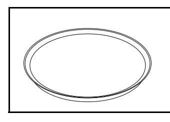


7. A continuación, ajuste el tiempo de cocción girando el **dial de desplazamiento** hasta que aparezca el tiempo de cocción correcto.



8. Pulse el botón **Iniciar** ( ).
Resultado: La cocción dará comienzo.
- ◆ Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un "0" parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

Cómo limpiar la placa tostadora



La mejor manera de limpiarla es lavarla con agua caliente y detergente. A continuación, enjuáguela con agua limpia. No utilice un cepillo de fregar ni una esponja dura, ya que podría dañar la capa superior.

☛ Como está recubierta por una capa de teflón, si se usa incorrectamente puede dañarla.
- No corte nunca los alimentos en la placa. Antes de cortar la comida en trozos retírela de la placa tostadora.
- De la vuelta a la comida preferentemente con una espátula de madera o de plástico.

Ajustes de la placa tostadora

Es recomendable precalentar la placa tostadora directamente en el plato giratorio.
Precaliente la placa tostadora con la función 600 W + Grill y siga los tiempos y las instrucciones de la tabla.

Alimentos	Cantidad	Tiempo de precalentamiento (min)	Modalidad de cocción	Tiempo de cocción (min)	Recomendaciones
Panceta	4-6 lonchas (80 g)	3	600 W+ Grill	3½- 4½	Precaliente la placa tostadora. Coloque las lonchas una junto a la otra. Coloque la placa tostadora en la parrilla superior.
Tomates al grill	400 g (4 piezas)	3	300 W + Grill	6-7	Precaliente la placa tostadora. Corte los tomates en mitades. Coloque algo de queso encima. Póngalos en círculo en la placa tostadora y coloque ésta en la rejilla superior.
Tortilla	300 g	3-4	450 W + Grill	4-5	Bata 3 huevos y añada dos cucharadas soperas de leche, hierbas y especias. Corte un tomate en cubos. Precaliente la placa tostadora. Ponga los trozos de tomate, añada los huevos batidos y 50 g de queso rallado a partes iguales. Coloque la placa tostadora en la parrilla superior.
Verduras al grill	250 g	3-4	450 W + Grill	8-9	Precaliente la placa tostadora y cepíllela con el aceite de 1 cucharada sopera. Coloque las verduras frescas troceadas en la placa tostadora (por ejemplo, trozos de pimientos, cebollas, calabacines y champiñones). Coloque la placa tostadora en la parrilla superior.
Crêpe congelada con algo por encima	150 g	2-3	600 W + Grill	2-3	Precaliente la placa tostadora. Coloque la crêpe congelada con su cobertura en la placa tostadora. Deje la placa tostadora en el plato giratorio. Después de cocinarla, enrolle la crêpe.
Pizza congelada	300 -400 g	4-5	600 W + Grill	6-8	Precaliente la placa tostadora. Coloque la pizza congelada en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en la parrilla superior.
Snacks de minipizza (congelados)	9 x 30 g (270 g)	3-4	450 W + Grill	6-7	Precaliente la placa tostadora y coloque las minipastas congeladas, por ejemplo pizzas o quiches. Coloque la placa tostadora en la parrilla superior.
Patatas al horno (congeladas)	300 g	3-4	450 W + Grill	12-14	Precaliente la placa tostadora y distribuya sobre ella las patatas. Coloque la placa tostadora en la parrilla superior. Dé la vuelta a las patatas una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
Nuggets de pollo (congelados)	250 g	4	600 W+ Grill	6-7	Precaliente la placa tostadora. Cepille la placa tostadora con el aceite de una cucharada sopera. Coloque los nuggets de pollo. Coloque la placa tostadora en la parrilla superior. Dé la vuelta a los nuggets cuando hayan pasado 4-5 minutos.
Tarta de manzana (fresca)	500 g	3	300 W + Grill	12-14	Prepare 250 gramos de masa fina y corte dos manzanas en rodajas finas. Precaliente la placa tostadora. Coloque la masa fina. Coloque encima las rodajas de manzana y 1-2 cucharadas soperas de azúcar. Ponga la placa tostadora con la tarta de manzana sobre la parrilla superior.

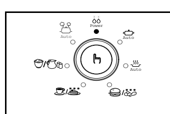
Cocción con múltiples etapas

SP

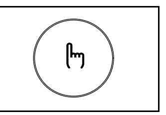
El horno microondas se puede programar para que cocine alimentos hasta en cuatro etapas (los modos de convección, microondas + convección y precalentamiento no se pueden utilizar en la cocción con varias etapas).
Ejemplo: Desea descongelar comida y cocinarla sin tener que volver a ajustar el horno después de cada etapa. De esta forma, podrá descongelar y cocinar un pollo de 1,8 kg en cuatro etapas:

- ***Descongelación***
- ***Cocción por microondas durante 30 minutos***
- ***Grill durante 15 minutos***

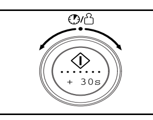
☛ La descongelación y la cocción deben ser las dos primeras etapas. La combinación y el grill sólo se pueden utilizar una vez durante las restantes dos etapas. No obstante, la modalidad microondas se puede utilizar dos veces (a dos niveles de potencia diferentes).



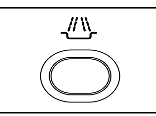
1. Gire el **dial de ajustes** hasta el símbolo **Descongelación** (⁂).



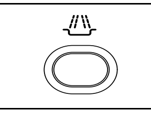
2. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando el botón **Seleccionar** (☝).



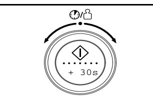
3. Ajuste el peso girando el **dial de desplazamiento** el número adecuado de veces (1800 g en el ejemplo).



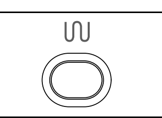
4. Pulse el botón **Microondas** ( ).



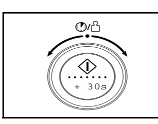
5. Ajuste el nivel de potencia del microondas pulsando el botón **Microondas** ( ) para seleccionar el nivel de potencia correcto (450 W en el ejemplo)



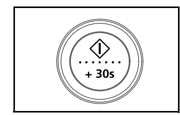
6. Ajuste el tiempo de cocción girando el **dial de desplazamiento** (30 minutos en el ejemplo).



7. Pulse el botón **Grill** ( ).



8. Ajuste el tiempo de cocción girando el **dial de cifras** el número adecuado de veces (15 minutos en el ejemplo).

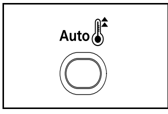


9. Pulse el botón **Iniciar** ( ).
   Resultado: La cocción dará comienzo:
   ◆ Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un “0” parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

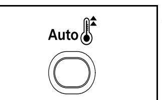
SP

Precalentamiento rápido del horno

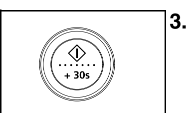
Para cocción por convección, es recomendable precalentar el horno a la temperatura correcta antes de colocar los alimentos en él.
Cuando el horno alcance la temperatura deseada, ésta se mantendrá durante aproximadamente 10 minutos; a continuación, se desactivará automáticamente.
Compruebe que el elemento de calentamiento esté en la posición correcta para el tipo de cocción necesario.



1. Pulse el botón **Precalentamiento rápido automático** (Auto).
   Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones:
   250°C (temperatura)



2. Pulse el botón **Precalentamiento rápido automático** (Auto) una o más veces para ajustar la temperatura.



3. Pulse el botón **Iniciar** (◇).
   Resultado: El horno se precalienta a la temperatura deseada.
   - ◆ Al llegar a la temperatura preestablecida, el horno emite un pitido 6 veces y la temperatura se mantiene durante 10 minutos.
   - ◆ Pasados estos diez minutos, el horno emite un pitido 4 veces y la operación se detiene.

✉ En caso de que la temperatura interna alcance la temperatura preestablecida, el horno emite un pitido 6 veces al ajustar la temperatura y la temperatura preestablecida se mantiene durante 10 minutos.

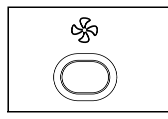
✉ Si desea saber la temperatura actual de la cavidad del horno, pulse el botón **Precalentamiento rápido automático**(Auto).

Cocción por convección

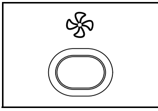
La modalidad de convección permite cocinar alimentos de la misma forma que en un horno tradicional. No se utiliza la modalidad microondas. Puede ajustar la temperatura, según corresponda, en un rango de 40° C a 250° C, con ocho niveles preestablecidos. El tiempo de cocción máximo es 60 minutos.

☛ Si desea precalentar rápidamente el horno.
- Utilice siempre guantes de horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.
- Si utiliza la parrilla inferior, obtendrá alimentos mejor cocinados y dorados.

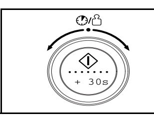
Compruebe que la resistencia esté en la posición horizontal y que el plato giratorio esté en su sitio. Abra la puerta, coloque el recipiente en la parrilla inferior y póngala en el plato giratorio.



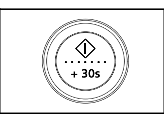
1. Pulse el botón **Convección** ( ).
   Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones:
   (modo convección)
   250°C (temperatura)



2. Pulse el botón **Convección** ( ) una o más veces para ajustar la temperatura.



3. Ajuste el tiempo de cocción girando el **dial de desplazamiento**.



4. Pulse el botón **Iniciar** (◇).
   Resultado: La cocción dará comienzo:
   - ◆ Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un “0” parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

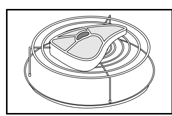
✉ Puede comprobar la temperatura en cualquier momento pulsando el botón **Precalentamiento automático rápido** (Auto).

Grill

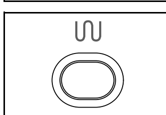
El grill permite calentar y dorar los alimentos rápidamente, sin necesidad de utilizar microondas.

- ***Utilice siempre guantes de horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.***
- ***Si utiliza la parrilla superior, obtendrá alimentos mejor cocinados y al grill.***

Compruebe que el elemento de calentamiento está en la posición horizontal y que la parrilla correspondiente está en su sitio.

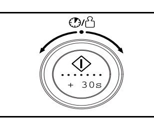


1. Abra la puerta y coloque la comida sobre la parrilla.

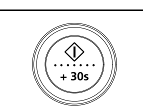


2. Pulse el botón **Grill** (∭).
Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones:
(cocción en una etapa)
(modo grill)

- No puede ajustar la temperatura del grill.



3. Ajuste el tiempo de grill girando el **dial de desplazamiento**.
- El tiempo de grill máximo es 60 minutos.



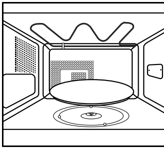
4. Pulse el botón **Iniciar** (◇).
Resultado: El proceso de grill dará comienzo:
- ◆ Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un “0” parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

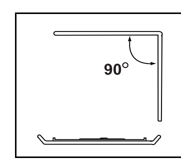
Selección de la posición de la resistencia

La resistencia se utiliza con el grill.
La resistencia se utiliza al cocinar alimentos por convección, al grill y con espetón de asado. Se puede colocar en las posiciones 1 o 2:

- ***La posición horizontal es para cocción por convección y grill.***
- ***La posición vertical es sólo para el espetón de asado (CE1152M/CE1153F)***

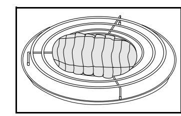
☛ Cambie la posición de la resistencia sólo cuando esté fría y no aplique demasiada fuerza al colocarla en la posición vertical.





Para ajustar la resistencia en...	Debe...
Posición vertical (sólo espetón de asado: CE1152M/CE1153F)	◆ Empujar hacia abajo la resistencia ◆ Empujarla hacia la parte trasera del horno hasta que esté en paralelo con la pared del fondo
Posición horizontal (cocción por convección y grill)	◆ Tirar de la resistencia hacia usted ◆ Empujarla hacia arriba hasta que esté en paralelo con el techo (parte superior) del horno

Selección de los accesorios



La cocción por convección tradicional no necesita utensilios de cocina especiales. No obstante, debe utilizar sólo utensilios de cocina que se puedan utilizar en un horno normal.
Los contenedores seguros para microondas no son normalmente útiles en cocción por convección; no utilice contenedores o bandejas de plástico, tazas o servilletas de papel, etc.
Si desea seleccionar una modalidad de cocción combinada (microondas y grill o convección), utilice sólo recipientes que sean aptos para microondas y resistentes para el horno. Los utensilios de cocina metálicos pueden dañar el horno.

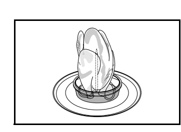
☛ Para obtener más detalles sobre los utensilios de cocina adecuados, consulte la Guía de utensilios de cocina en la página 32 .

Asador

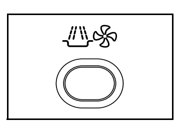
CE1152M / CE1153F sólo

El espetón de la barbacoa es útil para cocinar a la parrilla, ya que no se necesita dar la vuelta a la carne. Se puede utilizar en microondas combinado con la cocción por convección.

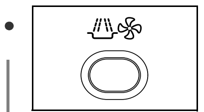
☛ Asegúrese de que el peso de la carne se haya distribuido uniformemente en el espetón y de que éste gire correctamente.
Utilice siempre guantes de horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.



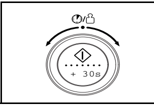
1. Empuje el espetón de asado por el centro de la carne.
<u>Ejemplo:</u> Empuje el espetón entre la espina dorsal y el pecho de un pollo.
Coloque el espetón hacia arriba en un cuenco de cristal; coloque éste en el plato giratorio. Para que la carne se dore más fácilmente, pásele un cepillo con aceite y especias.



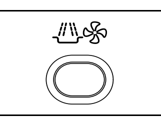
2. Pulse el botón **Combinado** (**Microondas + Convección**).



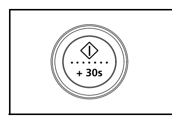
3. Ajuste la temperatura pulsando el botón **Combinado** (**Microondas + Convección**).



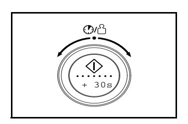
4. Ajuste el tiempo de cocción girando el **dial de desplazamiento**.
- El tiempo de cocción máximo es 60 minutos.



5. Seleccione el nivel de potencia correcto pulsando el botón **Combinado (Microondas + Convección** ( ).



6. Pulse el botón **Iniciar** ( ).
<u>Resultado:</u> La cocción dará comienzo y el espetón empezará a girar.
◆ Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un “0” parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.



7. Cuando la carne haya terminado de cocinarse, retire con cuidado el espetón utilizando guantes de horno para protegerse las manos.

Antes de utilizar el espetón de asado o los pinchos de barbacoa, empuje la resistencia hacia la posición vertical.

Empújelo hacia la parte trasera del horno hasta que esté en paralelo con la pared del fondo.

Precaliente el horno con la función de precalentamiento automático y siga los tiempos y las instrucciones de la tabla.

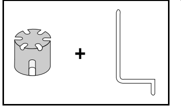
Alimentos	Cantidad	Modalidad de cocción	Tiempo de cocción (min)	Tiempo de reposo (min)	Recomendaciones
Pollo asado	1000-1100 g	450 W + grill	28-32	3-5	Cepille el pollo con aceite y añádale especias. Colóquelo en el espetón. Ponga el cuenco de cristal con el espetón de asado en el centro del plato giratorio.
Cochinillo asado	400 g (4 piezas)	Grill + Convección	70-90	5-10	Cepillo el cerdo con aceite y añádale especias. Póngalo en el espetón. Coloque el cuenco de cristal con el espetón de asado en el centro del plato giratorio. Después de asarlo y durante el tiempo de cocción, deberá envolverlo en papel de aluminio.
Asado de pavo	300 g	450 W + Grill	29-33	5-10	Cepille el pavo con aceite y añádale especias. Póngalo en el espetón. Coloque el cuenco de cristal con el espetón de asado en el centro del plato giratorio. Después de asarlo y durante el tiempo de cocción, deberá envolverlo en papel de aluminio.
Roast Beef/ Cordero asado	250 g	600 W +160°C	29-34	5-15	Cepille la ternera o el cordero con aceite y añádales especias. Póngalos en el espetón. Ponga el cuenco de cristal con el espetón de asado en el centro del plato giratorio. Puede utilizar el programa de cocción automática para roast beef/cordero asado. Una vez asada la carne y durante el tiempo de espera, envuélvala en papel de aluminio.
Pinchitos de cerdo	150 g	Grill + Convección	23-28	2	Prepare los pinchos equitativamente con cubos de carne y verduras. Cepíllelos con aceite y añádales especias. Coloque los pinchos en el acoplador. Ponga el cuenco de cristal con los pinchos en el centro del plato giratorio.
Pinchitos de verduras mezcladas	300-400 g	600 W + Grill	12-14	-	Prepare los pinchitos equitativamente con cebollas, pimientos, calabacines o trozos de maíz en mazorca. Coloque los pinchos en el acoplador. Ponga el cuenco de cristal con los pinchos en el centro del plato giratorio.

Uso del espetón múltiple vertical

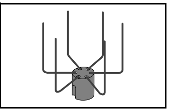
CE1152M / CE1153F sólo

ESPETÓN MÚLTIPLE PARA KEBAB

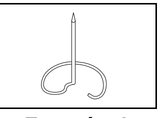
Con el espetón múltiple con 6 pinchos de kebab, podrá brasear fácilmente carne, aves, pescado, verduras (como cebollas, pimientos o calabacines) y fruta cortados en trocitos.
Puede preparar los alimentos anteriores con los pinchos de kebab utilizando el modo combinado o por convección.



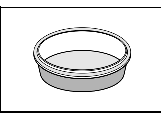
Acoplador Kebab, Pincho



Espetón múltiple



Espetón de barbacoa



Cuenco de cristal

USO DEL ESPETÓN MÚLTIPLE CON PINCHOS DE KEBAB

1. Para preparar kebabs con el espetón múltiple, utilice los 6 pinchos.
2. Coloque la misma cantidad de alimentos en cada pincho.
3. Ponga el espetón de asado en el cuenco de cristal e inserte el espetón múltiple en él.
4. Coloque el cuenco de cristal con el espetón múltiple en el centro del plato giratorio.

✉ Antes de empezar el proceso de grill, asegúrese de que la resistencia del grill esté en la posición correcta en la pared trasera de la cavidad y no en la parte superior.

CÓMO RETIRAR EL ESPETÓN MÚLTIPLE DEL HORNO DESPUÉS DE UTILIZAR EL GRILL

1. Utilice guantes de horno para sacar del horno el cuenco de cristal con el espetón múltiple, porque estará muy caliente.
2. Retire el espetón múltiple de la base del espetón utilizando también guantes de horno.
3. Retire los pinchos con cuidado y utilice un tenedor para sacar los trozos de comida de los pinchos.

✉ Limpiar el espetón en el lavavajillas no es aconsejable. Por lo tanto, límpielo a mano con agua templada y detergente. Después de utilizarlo, retire el espetón múltiple vertical del horno.

Combinación de microondas y convección

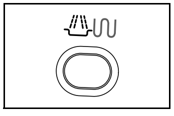
También puede combinar la cocción por microondas con el grill para cocinar rápidamente y dorar al mismo tiempo.

☛ Utilice SIEMPRE utensilios de cocina resistentes al horno y aptos para el microondas. Las bandejas de cerámica o de cristal son ideales ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos uniformemente.

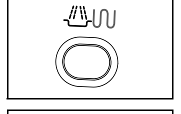
Utilice SIEMPRE guantes de horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.

Si utiliza la parrilla superior, obtendrá alimentos mejor cocinados y al grill.

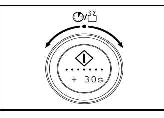
Abra la puerta. Coloque la comida en la parrilla mejor preparada para el tipo de alimento que vaya a cocinar. Ponga la parrilla en el plato giratorio. Cierre la puerta.



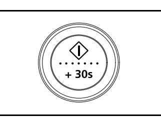
1. Pulse el botón **Combinado** (**Microondas + Grill**).
   Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones:
   (cocción en una etapa)
   (modo combinado de microondas y grill)



2. Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando el botón **Combinado** (**Microondas + Grill**) hasta que se visualice la potencia de salida correspondiente (300-600 W).
   - No puede ajustar la temperatura del grill.



3. Ajuste el tiempo de cocción girando el **dial de desplazamiento**.
   - El tiempo de cocción máximo es 60 minutos.



4. Pulse el botón **Iniciar** ( ).
   Resultado:
   - ◆ La cocción por combinación dará comienzo.
   - ◆ Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un “0” parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

Combinación de microondas y convección

La cocción por combinación utiliza la energía microondas y el calor por convección. No es necesario realizar ningún precalentamiento porque dispondrá inmediatamente de la energía microondas.
Muchos alimentos se pueden cocinar en el modo de combinación, en particular:

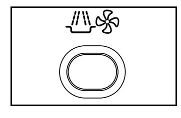
- ***Carnes y aves asadas***
- ***Pasteles y tartas***
- ***Platos de queso y huevos***

☛ Utilice SIEMPRE utensilios de cocina resistentes al horno y aptos para el microondas. Las bandejas de cerámica o de cristal son ideales ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos uniformemente.

Utilice SIEMPRE guantes de horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.

Si utiliza la parrilla inferior, obtendrá alimentos mejor cocinados y dorados.

Abra la puerta. Coloque la comida en el plato giratorio o en la parrilla inferior, que a su vez debe colocarse en el plato giratorio. Cierre la puerta. La resistencia debe estar en la posición horizontal.

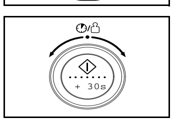


1. Pulse el botón **Combinado** (**Microondas + Convección**).
   Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones:

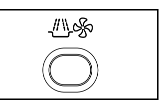


   (modo combinado de microondas y convección)
   250°C (temperatura)

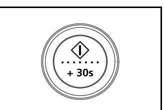
2. Seleccione la temperatura pulsando el botón **Combinado** (**Microondas + Convección**).



3. Ajuste el tiempo de cocción girando el **dial de desplazamiento**.
   - El tiempo de cocción máximo es 60 minutos.



4. Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando el botón **Combinado** (**Microondas + Convección**) hasta que se visualice la potencia de salida correspondiente (100-600 W).



5. Pulse el botón **Iniciar** ( ).
   Resultado:
   ◆ La cocción por combinación dará comienzo.
   ◆ El horno se calentará a la temperatura necesaria y la cocción por microondas continuará hasta que el tiempo de cocción haya finalizado.
   ◆ Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un “0” parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

✉ Si desea saber la temperatura actual de la cavidad del horno, pulse el botón **Precalentamiento rápido automático** (Auto).

Combinación de grill y convección

SP

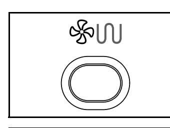
La cocina por convección utiliza el calor del grill y el calor por convección.

☛ Utilice SIEMPRE utensilios de cocina resistentes al horno y aptos para el microondas. Las bandejas de cerámica o de cristal son ideales ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos uniformemente.

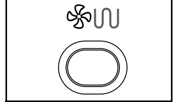
Utilice SIEMPRE guantes de horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.

Si utiliza la parrilla superior, obtendrá alimentos mejor cocinados y al grill.

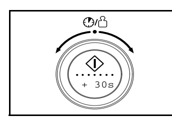
Abra la puerta. Coloque la comida en el plato giratorio o en la parrilla inferior y superior. Cierre la puerta.
La resistencia debe estar en la posición horizontal.



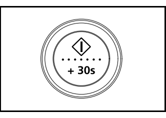
1. Pulse el botón **Combinado** (**Convección + Grill**).
   Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones:



2. Seleccione la temperatura pulsando el botón **Combinado** (**Convección + Grill**).



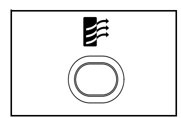
3. Ajuste el tiempo de cocción girando el **dial de desplazamiento**.
   - El tiempo de cocción máximo es 60 minutos.



4. Pulse el botón **Iniciar** ( ).
   Resultado:
   ◆ La cocción por combinación dará comienzo.
   ◆ Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un “0” parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

Uso de la función Desodorización

Utilice esta función después de cocinar comida con mucho olor o cuando haya mucho humo en el interior del horno.
Limpie primero el interior del horno.

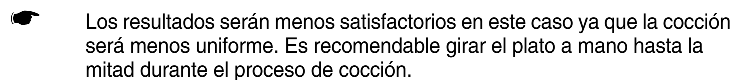


Pulse el botón **Desodorización** ( ) tras limpiar el horno; oirá cuatro pitidos.

- El tiempo de desodorización se ha especificado en 5 minutos. Siempre que se pulse el botón + 30 s aumentará 30 segundos.
- Puede ajustar también el tiempo de desodorización presionando el botón +30 s.
- El tiempo máximo de desodorización es de 60 minutos.

Función Detención manual del plato giratorio

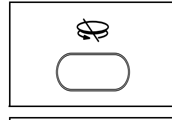
El botón Activar/desactivar el plato giratorio( ) permite usar grandes platos que ocupan todo el horno ya que hace que el plato deje de girar.



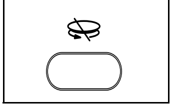
Los resultados serán menos satisfactorios en este caso ya que la cocción será menos uniforme. Es recomendable girar el plato a mano hasta la mitad durante el proceso de cocción.

Advertencia: Nunca haga funcionar el plato giratorio sin alimentos en el horno.

Motivo: Puede provocar un incendio o dañar el aparato.



1. Pulse el botón **Activar/desactivar el plato giratorio** ( ).
   Resultado: El plato giratorio no girará.

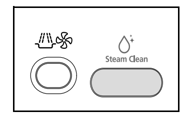


2. Para hacer que el plato giratorio vuelva a girar, pulse de nuevo el botón **Activar/desactivar plato giratorio** ( ).
   Resultado: El plato giratorio girará.

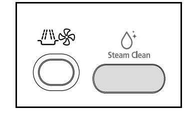
- No pulse el botón **Activar/desactivar plato giratorio** ( ) durante el proceso de cocción. Cancele la fase de cocción antes de pulsar el botón **Activar/desactivar plato giratorio** ( ).

Cómo cerrar de manera segura el horno microondas

Su horno microondas incluye un programa especial de seguridad para niños, que permite "bloquear" el horno para impedir que éstos o cualquier desconocido pueda hacerlo funcionar de manera accidental. El horno se puede bloquear en cualquier momento.



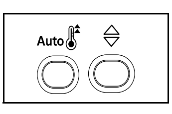
1. Pulse los botones **Combinado** (**Microondas + Convección**) y **Limpieza con vaporización** ( ) al mismo tiempo (aproximadamente tres segundos).
   Resultado:
   - El horno se bloqueará.
   - Aparecerá la indicación "**BLOQUEAR**.



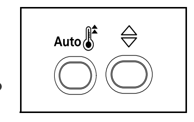
2. Para desbloquear el horno, pulse de nuevo los botones **Combinado** (**Microondas + Convección**) y **Limpieza con vaporización** ( ) al mismo tiempo (aproximadamente tres segundos).
   Resultado: A continuación, podrá utilizar el horno normalmente.

Desconexión de la alarma

Puede desconectar la alarma siempre que lo desee.



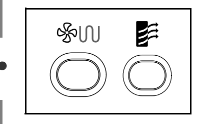
1. Pulse los botones **Precalentamiento rápidoautomático** (**Auto**) y **Más/Menos** ( ) al mismo tiempo (durante aproximadamente un segundo).
   Resultado: Al indicar el final de una función, el horno no emitirá ningún pitido.



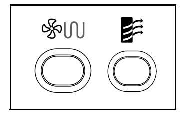
2. Para volver a conectar la alarma, pulse de nuevo los botones **Precalentamiento rápido automático**(Auto) y **Más/Menos** ( ) al mismo tiempo (durante aproximadamente un segundo).
   Resultado: El horno funcionará normalmente entonces.

Selección y cambio de la unidad de peso

La unidad de peso de este HMO se establece fundamentalmente en "gramos".



1. Si desea cambiar la unidad de peso a "**libras**",
   Pulse los botones **Combinado** (**Convección + Grill**) y **Desodorización** ( ) al mismo tiempo durante aproximadamente un segundo.
   Resultado: Las letras "**Oz**" aparecerán en la pantalla y parpadearán tres veces.
   Esto quiere decir que la unidad de medida queda establecida en "**libras**".



2. Para volver a establecer la unidad de peso en "**gramos**",
   Pulse los botones **Combinado** (**Convección + Grill**) y **Desodorización** ( ) al mismo tiempo durante aproximadamente un segundo.
   Resultado: La letra "**g**" aparecerá en la pantalla del panel y parpadeará tres veces.
   Esto quiere decir que la unidad de medida queda establecida en "**gramos**".

Guía de utensilios de cocina

Para cocinar alimentos en el horno microondas, las microondas deben poder penetrar en la comida, sin que sean absorbidas por el plato utilizado.
Por lo tanto, debe tener cuidado al elegir los utensilios de cocina. Si éstos están marcados como seguros para microondas, no deberá preocuparse.
En la siguiente tabla se enumeran diversos tipos de utensilios de cocina y se indica si deben o no utilizarse en un horno microondas y cómo hacerlo.

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓✗	Se puede utilizar en pequeñas cantidades para evitar que determinadas áreas se cuezan demasiado. Si el papel de aluminio está demasiado cerca de las paredes del horno, o si se utiliza en grandes cantidades, pueden producirse arcos eléctricos.
Placa tostadora	✓	No precalentar durante más de 8 minutos.
Porcelana y barro cocido	✓	La porcelana, la cerámica, el barro cocido vidrioso y la porcelana fina son normalmente adecuados, a menos que estén decorados con adornos metálicos.
Platos de cartón poliéster desechables	✓	Algunos alimentos congelados se empaquetan en estos platos.
Envoltorios de comida rápida		
• Recipientes y tazas de poliestireno	✓	Se pueden utilizar para calentar comida. Una cocción excesiva puede hacer que el poliestireno se funda.
• Bolsas de papel o periódicos	✗	Pueden arder.
• Papel reciclado o adornos metálicos	✗	Puede provocar arcos eléctricos.
Cristal		
• Vajillas que pueden llevarse del horno a la mesa	✓	Se pueden utilizar, a menos que estén decoradas con adornos de metal.
• Cristalería fina	✓	Se puede utilizar para calentar alimentos o líquidos. El cristal delicado se puede romper o resquebrajar si se calienta repentinamente.
• Tarros de cristal	✓	Deben quitarse las tapas. Adecuados sólo para calentar.
Metal		
• Platos	✗	Pueden producir arcos eléctricos o fuego.
• Asas enrolladas de las bolsas para congelados	✗	
Papel		
• Platos, tazas, servilletas y papel de cocina	✓	Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También para absorber el exceso de humedad.
• Papel reciclado	✗	Puede provocar arcos eléctricos.
Plástico		
• Recipientes	✓	Especialmente si se trata de termoplástico resistente al calor. Otros plásticos pueden combarse o decolorarse a altas temperaturas. No utilice plástico de melamina.
• Film transparente	✓	Se puede utilizar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al quitar el envoltorio ya que puede escaparse vapor.
• Bolsas para congelados	✓✗	Sólo si pueden hervir o son resistentes al horno. No deben estar selladas herméticamente. Si es necesario, pínchelas con un tenedor.
Papel encerado o a prueba de grasa	✓	Se puede utilizar para retener la humedad y evitar salpicaduras.

✓ : Recomendado
✓✗: Usar con precaución
✗ : Inseguro

MICROONDAS

La energía microondas penetra en la comida y absorbida por el agua, grasa y contenido en azúcar.
Las microondas hacen que las moléculas de los alimentos se muevan rápidamente. Este movimiento crea fricción y el calor resultante cuece la comida.

COCCIÓN

Utensilios para la cocción por microondas:

Los utensilios de cocina deben permitir que la energía microondas pase a través de ellos para obtener una mayor eficacia. Las microondas son reflejadas por el metal, caso del acero inoxidable, el aluminio y el cobre, pero pueden penetrar a través de la cerámica, el cristal, la porcelana y el plástico, así como del papel y la madera. Por tanto, los alimentos nunca deben cocinarse en contenedores metálicos.

Alimentos adecuados para cocinar con microondas:

Muchos tipos de alimentos son adecuados para la cocina por microondas: verduras, fruta, pasta, arroz, cereales, legumbres, pescado y carne, frescos o congelados. Las salsas, las natillas, las sopas, los postres al vapor y las conservas también se pueden cocinar en un horno microondas. Por lo general, la cocina por microondas es ideal para cualquier alimento que se pueda preparar normalmente en una placa tostadora. Mantequilla o chocolate derretidos, por ejemplo (consulte el capítulo con consejos, técnicas y advertencias).

Cómo cubrir la comida durante la cocción

Cubrir la comida durante su cocción es muy importante, ya que el agua se evapora y contribuye en el proceso de cocción. La comida se puede cubrir de distintas maneras: por ejemplo, con un plato de cerámica, con una tapa de plástico o con un envoltorio transparente para microondas.

Tiempos de espera

Después de cocer la comida, el tiempo de espera es importante para que la temperatura se distribuya equilibradamente dentro de la comida.

Guía de cocción para verduras congeladas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Cocine con la comida cubierta durante el tiempo mínimo (consulte la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera.
Remueva dos veces durante la cocción o una vez después de terminar. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra la comida durante el tiempo de espera.

Alimentos	Ración	Alimen-tación	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min)	Instrucciones
Espinacas	150 g	600 W	5-6	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.
Brócoli	300 g	600 W	8-9	2-3	Añada 30 ml (2 cucharadas soperas) de agua fría.
Guisantes	300 g	600 W	7-8	2-3	Añada 15 ml (1 cucharadas soperas) de agua fría.
Judías verdes	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Añada 30 ml (2 cucharadas soperas) de agua fría.
Verduras mezcladas (zanahorias/ guisantes/maíz)	300 g	600 W	7-8	2-3	Añada 15 ml (1 cucharadas soperas) de agua fría.
Verduras mezcladas (estilo chino)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Añada 15 ml (1 cucharadas soperas) de agua fría.

Guía de cocción para arroces y pastas

Arroz: Utilice un cuenco grande de cristal de pyrex con tapa (el arroz dobla su volumen durante la cocción). Cocine cubriendo.
Una vez finalizado el tiempo de cocción, remueva antes del tiempo de espera y eche sal o añada hierbas y mantequilla.
Observación: El arroz puede que no absorba toda el agua una vez finalizado el tiempo de cocción.

Pasta: Utilice un cuenco grande de cristal de pyrex. Añada agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Cocine sin cubrir.
Remueva de vez en cuando durante y después de la cocción.
Cubra durante el tiempo de espera y cuele más tarde.

Alimentos	Ración	Alimen-tación	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min)	Instrucciones
Arroz blanco (precocido)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Añada 500 ml de agua fría. Añada 750 ml de agua fría.
Arroz integral (precocido)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Añada 500 ml de agua fría. Añada 750 ml de agua fría.
Arroz mezclado (arroz + arroz salvaje)	250 g	900 W	16-17	5	Añada 500 ml de agua fría.
Grano mezclado (arroz + cereales)	250 g	900 W	17-18	5	Añada 400 ml de agua fría.
Pasta	250 g	900 W	10-11	5	Añada 1000 ml de agua caliente.

SP

Guía de cocción para verduras frescas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Añada 30-45 ml de agua fría (2-3 cucharadas soperas) por cada 250 g, a menos que se recomiende otra cantidad de agua (véase la tabla). Cocine con la comida cubierta durante el tiempo mínimo (véase la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera. Remueva una vez durante y después de la cocción. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra durante un tiempo de espera de 3 minutos.

Consejo: Corte las verduras frescas en trozos de igual tamaño. Cuanto más pequeñas las corte, más rápidamente se cocinarán.

Todas las verduras frescas deben cocinarse utilizando la potencia completa del microondas (900 W).

Alimentos	Ración	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min)	Instrucciones
Brócoli	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Sepárela en cabezuelas de tamaños similares. Coloque los tallos en el centro.
Coles de Bruselas	250 g	6-6½	3	Añada 60-75 ml (5-6 cucharadas soperas) de agua.
Zanahorias	250 g	4½-5	3	Corte las zanahorias en trozos de tamaño similar.
Coliflor	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Sepárela en cabezuelas de tamaños similares. Corte éstas en mitades. Distribúyalas con los tallos en el centro.
Calabacines	250 g	4-4½	3	Corte los calabacines en trozos. Añada 30 ml (2 cucharadas soperas) de agua o una nuez de mantequilla. Cuézalos hasta que estén tiernos.
Berenjenas	250 g	3½-4	3	Corte las berenjenas en trozos pequeños y rocíelas con 1 cucharada sopera de zumo de limón.
Puerros	250 g	4-4½	3	Corte los puerros en trozos gruesos.
Champiñones	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Prepárelos enteros o en láminas. No añada agua. Rocíelos con zumo de limón. Sazónelos con sal y pimienta. Escúrralos antes de servir.
Cebollas	250 g	5-5½	3	Corte las cebollas en mitades o en trozos. Añada sólo 15 ml (1 cucharada sopera) de agua.
Pimiento	250 g	4½-5	3	Corte el pimiento en trozos pequeños.
Patatas	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Pese las patatas una vez peladas y córtelas en cuartos o mitades de tamaño similar.
Nabos	250 g	5½-6	3	Corte el nabo en cubos pequeños.

RECALENTAMIENTO

Su horno microondas recalentará los alimentos en bastante menos tiempo que los hornos convencionales y las planchas.

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de recalentamiento de la siguiente tabla como guía. Los tiempos de la tabla presuponen líquidos a una temperatura ambiente de aproximadamente de +18 a +20° C, o alimentos fríos a una temperatura de aproximadamente +5 a +7° C.

Cómo colocarlos y cómo cubrirlos

Evite recalentar elementos grandes como asados de carne (ya que tienden a cocerse demasiado y a secarse antes de que el centro esté bien caliente). Si recalienta piezas pequeñas, el resultado será mejor.

Niveles de potencia y cómo remover los alimentos

Algunos alimentos se pueden recalentar utilizando una potencia de 900 W mientras que otros deben recalentarse con potencias de 600 W, 450 W o incluso 300 W. Consulte las tablas para obtener instrucciones.

En general, si el alimento es delicado, está en cantidades grandes o si se calienta muy rápido (empanadillas de carne picada, por ejemplo), es mejor recalentar los alimentos utilizando un nivel de potencia bajo.

Para obtener mejores resultados, remueva los alimentos o déles la vuelta durante el recalentamiento. Si puede, vuelva a removerlos antes de servir.

Tenga un especial cuidado a la hora de calentar líquidos y comida para bebés. Para evitar ebulliciones eruptivas de líquidos y posibles escaldaduras, remueva los alimentos antes, durante y después de calentarlos. Manténgalos en el horno microondas durante el tiempo de espera. Es recomendable meter una cuchara de plástico o una varilla de cristal en los líquidos. Evite que los alimentos se sobrecalienten (ya que se cuecen demasiado) Es preferible ser conservador en el cálculo del tiempo de cocción y añadir un tiempo extra, si es necesario.

Tiempos de calentamiento y espera

Cuando recaliente los alimentos por primera vez, es útil que apunte el tiempo que tardan para consultarlo en el futuro.

Asegúrese siempre de que los alimentos recalentados estén en su punto de calor.

Deje reposar los alimentos durante algún tiempo después de su recalentamiento (de esta forma permitirá que la temperatura se nivele). El tiempo de espera posterior a un recalentamiento es de 2-4 minutos, a menos que en la tabla se recomiende otro tiempo.

Tenga especial cuidado al calentar líquidos o comida para bebés. Consulte también el capítulo en el que se describen las precauciones de seguridad.

RECALENTAMIENTO DE LÍQUIDOS

Deje siempre que los líquidos reposen durante al menos 20 segundos una vez apagado el horno. Así la temperatura se nivelará. Remueva durante el calentamiento, si es necesario, y SIEMPRE remueva después de calentar. Para evitar que los líquidos hiervan en erupción y produzcan escaldaduras, meta una cuchara o una varilla de cristal en las bebidas y remuévalos antes, durante y después de su calentamiento.

SP

RECALENTAMIENTO DE COMIDA PARA BEBÉS

COMIDA PARA BEBÉ:
Ponga la comida en un plato de cerámica hondo. Cúbrala con una tapa de plástico. Remuévala bien después de recalentarla. Déjela reposar durante 2-3 minutos antes de servirla. Vuelva a removerla y compruebe su temperatura. Temperatura recomendada al servir: entre 30-40° C.
LECHE PARA BEBÉ:
Vierta la leche en un biberón de cristal esterilizado. Recaliéntela sin cubrirla. Nunca caliente el biberón del niño con la tetilla puesta, ya que puede explotar si se sobrecalienta. Muévala bien antes de dejarla reposar y otra vez antes de dársela al niño. Compruebe cuidadosamente la temperatura de la comida o de la leche antes de dársela al niño. Temperatura recomendada al servir: aprox. 37° C.
OBSERVACIÓN:
La comida para bebés siempre debe probarse antes de dársela al niño, para evitar quemaduras. Utilice los niveles de potencia y los tiempos de la siguiente tabla como instrucciones de recalentamiento.

Recalentamiento de la comida y la leche para bebés

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones de recalentamiento.

Alimentos	Ración	Alimentación	Tiempo	Tiempo de espera (min)	Instrucciones
Comida para bebés (verduras + carne)	190 g	600 W	30 s	2-3	Eche la comida en un plato de cerámica hondo. Cocine cubriéndola. Remuévala una vez finalizado el tiempo de cocción. Deje reposar durante 2-3 minutos. Antes de dársela al niño, remuévala bien y compruebe con cuidado la temperatura.
Papillas para bebés (cereales + leche + fruta)	190 g	600 W	20 s	2-3	Eche la comida en un plato de cerámica hondo. Cocine cubriéndola. Remuévala una vez finalizado el tiempo de cocción. Deje reposar durante 2-3 minutos. Antes de dársela al niño, remuévala bien y compruebe con cuidado la temperatura.
Leche para bebés	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 1 min a 1 min 10 s	2-3	Remuévala o agítela bien y viértala en un biberón de cristal esterilizado. Ponga el biberón en el centro del plato giratorio. Cocínela sin cubrir. Agite bien y deje que repose durante al menos 3 minutos. Antes de dársela al niño, agítela bien y compruebe con cuidado la temperatura.

Recalentamiento de líquidos y comida

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones de recalentamiento.

Alimentos	Ración	Alimentación	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min)	Instrucciones
Bebidas (café, té y agua)	150 ml (1 taza) 300 ml (2 tazas) 450 ml (3 tazas) 600 ml (4 tazas)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Vierta el líquido en tazas y recaliéntelo sin cubrir: 1 taza en el centro, 2 tazas una enfrente de la otra, 3 tazas en círculo. Déjelo en el horno microondas durante el tiempo de espera y remuévalo bien.
Sopa (fría)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Viértala en un plato de cerámica hondo o en un cuenco de cerámica hondo. Cúbrala con una tapa de plástico. Remuévala bien después de recalentarla. Vuelva a removerla antes de servirla.
Guisos (fríos)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Ponga el guiso en un plato de cerámica hondo. Cubra con una tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejarlo en reposo y servirlo.
Pasta con salsa (fría)	350 g	600 W	3½-4½	3	Ponga la pasta (por ejemplo, espagueti o fideos al huevo) en un plato de cerámica llano. Cúbrala con film transparente para microondas. Remueva antes de servir.
Pasta rellena con salsa (fría)	350 g	600 W	4-5	3	Coloque la pasta rellena (por ejemplo, ravioli, tortellini) en un plato de cerámica hondo. Cúbrala con una tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y servir.
Comida de plato (fría)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Coloque la comida de 2-3 componentes fríos en un plato de cerámica. Cúbrala con film transparente para microondas.
Fondue de queso lista para servir (fría)	400 g	600 W	6-7	1-2	Coloque la fondue de queso lista para servir en un cuenco de cristal de pyrex del tamaño adecuado con tapa. Remuévala de vez en cuando durante y después del recalentamiento. Remuévala bien antes de servir.

SP

DESCONGELACIÓN

El microondas es una forma excelente de descongelar los alimentos congelados cuidadosa y rápidamente y esto puede ser muy ventajoso, por ejemplo, si aparecen por sorpresa invitados en casa.

Las aves congeladas deben descongelarse minuciosamente antes de ser cocinadas. Retire los hilos de metal y saque el envoltorio para dejar que el líquido congelado se escurra.

Ponga la comida congelada en una bandeja sin cubrir. Déle la vuelta, escurra el líquido y retire los menudillos lo antes posible. Pruebe la comida de vez en cuando para asegurarse de que no se está calentando.
Si, durante la descongelación, las piezas más pequeñas y menos gruesas de la comida congelada empiezan a calentarse, puede protegerlas cubriéndolas con pequeñas tiras de papel aluminio.

Si el ave se empieza a calentar por la superficie exterior, detenga la descongelación y déjela reposar durante 20 minutos antes de continuar.
Deje el pescado, la carne y las aves reposar para finalizar el proceso de descongelación. El tiempo de espera para que finalice la descongelación variará dependiendo de la cantidad descongelada. Consulte la siguiente tabla.

Consejo: Los alimentos delgados se descongelan mejor que los guisos y las pequeñas cantidades necesitan menos tiempo que las más grandes. Recuerde este consejo al congelar y descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados con una temperatura de aproximadamente - 18 a - 20° C, utilice la siguiente tabla como guía.

Todos los alimentos congelados deben descongelarse con el nivel de potencia de descongelación (180 W).

Alimentos	Ración	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min)	Instrucciones
Carne				
Ternera picada	250 g 500 g	6-7 10-12	15-30	Coloque la carne en un plato de cerámica llano. Cubra los bordes más delgados con papel de aluminio. Déle la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Filetes de cerdo	250 g	7-8		
Aves				
Piezas de pollo	500 g (2 piezas)	12-14	15-60	Primero, coloque los trozos de pollo con la piel hacia abajo. El pollo entero debe colocarse con la pechuga hacia abajo en un plato de cerámica llano. Proteja las partes más finas, como las alas y las extremidades, con papel de aluminio. Déle la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Pollo entero	1200 g	28-32		
Pescado				
Filetes de pescado/	200 g	6-7	10-25	Coloque el pescado congelado en medio de un plato de cerámica llano. Coloque las piezas más finas debajo de las piezas más gruesas. Cubra las extremidades con papel de aluminio. Déle la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Pescado entero	400 g	11-13		
Frutas				
Bayas	300 g	6-7	5-10	Distribuya la fruta en una bandeja de cristal redonda y llana (con un diámetro grande).
Pan				
Rebanadas de pan (cada una de aprox. 50 g)	2 piezas 4 piezas	1-1½ 2½-3	5-20	Distribuya los panecillos en círculo o el pan verticalmente (como una torre) en papel de cocina en medio del plato giratorio. Déle la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Tostadas/ sandwiches	250 g	4-4½		
Pan alemán (harina de trigo + centeno)	500 g	7-9		

SP

GRILL

La resistencia del grill se encuentra debajo del techo de la cavidad. Funciona mientras la puerta está cerrada y el plato giratorio en movimiento. La rotación del plato giratorio hace que los alimentos se doren uniformemente. Si precalienta el grill durante 4 minutos la comida se dorará más rápidamente.

Utensilios de cocina para el grill:

Deben ser resistentes al fuego y pueden incluir metal. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

Comida adecuada para el grill:

Chuletas, salchichas, filetes, hamburguesas, panceta y lonchas de jamón, trozos finos de pescado, sandwiches y todo tipo de tostadas con algo por encima.

OBSERVACIÓN IMPORTANTE:

Siempre que utilice sólo la modalidad de grill, asegúrese de que la resistencia del grill esté debajo del techo en posición horizontal y no en la pared del fondo en posición vertical. Recuerde que los alimentos deben colocarse en la parrilla superior, a menos que se indique de otro modo.

MICROONDAS + GRILL

Este modo de cocción combina el calor radiante que procede del grill con la velocidad de la cocción por microondas. Sólo funciona mientras la puerta esté cerrada y el plato giratorio en movimiento. Debido a la rotación del plato giratorio, la comida se dora uniformemente. En este modelo, dispone de tres modos de combinación:
600 W + grill, 450 W + grill y 300 W + grill.

Utensilios para cocinar con microondas + grill

Utilice utensilios de cocina por los que puedan pasar las microondas, pero que también sean resistentes al fuego. No utilice utensilios de metal con el modo de combinación. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

Alimentos adecuados para cocina por microondas + grill:

Los alimentos adecuados para el modo de combinación incluyen todo tipo de alimentos cocinados que deban recalentarse y dorarse (por ejemplo, pasta al horno), así como alimentos que necesiten de un tiempo breve de cocción para dorarse por encima. Igualmente, este modo se puede utilizar con trozos de comida gruesos que sepan mejor si por encima están dorados y crujientes (por ejemplo los trozos de pollo, a los que se les da la vuelta mientras se cocinan). Consulte la tabla de grill para obtener más detalles.

OBSERVACIÓN IMPORTANTE:

Siempre que utilice el modo de combinación (microondas + grill), asegúrese de que el elemento de calentamiento del grill esté debajo del techo en posición horizontal y no en la pared del fondo en posición vertical. Los alimentos deben colocarse en la parrilla superior, a menos que se indique de otro modo. En caso contrario, deberá colocarlos directamente en el plato giratorio. Consulte las instrucciones de la siguiente tabla.
Si quiere que la comida se dore por ambos lados, deberá darle la vuelta.

Guía de cocina al grill para alimentos frescos

Precaliente el grill con la función de grill durante 3 minutos.

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para el grill.

Alimentos frescos	Ración	Alimentación	1. Tiempo por cada lado (min)	2. Tiempo por cada lado (min)	Instrucciones
Rebanadas de pan	4 unidades (25 g cada una)	Sólo grill	3½-4½	3-4	Coloque las rebanadas de pan una junto a otra en la parrilla.
Tomates al grill	200 g (2 piezas) 400 g (4 piezas)	300 W + grill	4-5 5½-6½	-	Corte los tomates en mitades. Coloque algo de queso encima. Póngalos en círculo sobre una bandeja llana de cristal de pyrex. Coloque la bandeja en la parrilla superior. Deje reposar durante 2-3 minutos.
Tostada de tomate y queso	4 unidades (300 g)	300 W + grill	4½-5½	-	Tueste primero las rebanadas de pan. Coloque las tostadas con su cobertura en la parrilla superior. Déjelas reposar durante 2-3 minutos
Tostadas Hawai (jamón, piña, lonchas de queso)	2 unidades (300 g) 4 unidades (600 g)	450 W + grill	4-5 6½-7½	-	Tueste primero las rebanadas de pan. Coloque las tostadas con su cobertura en la parrilla superior. Ponga una tostada frente a la otra directamente en la parrilla superior. Deje reposar durante 2-3 minutos.
Patatas al horno	250 g 500 g	600 W + Grill	5-6 7½-8½	-	Corte las patatas en mitades. Colóquelas en círculo sobre la parrilla superior con la zona cortada hacia el grill.
Patatas/ verduras gratinadas (frías)	450 g	600 W + Grill	6½-7½	-	Coloque el gratin fresco en una pequeña bandeja redonda de cristal de pyrex. Coloque la bandeja en la parrilla superior. Una vez cocinado, déjelo reposar durante 2-3 minutos.
Manzanas al horno	2 manzanas (400 g aprox.) 4 manzanas (800 g aprox.)	300 W + grill	6½-7½ 11-13	-	Quite el corazón de las manzanas y rellénelas con uvas y mermelada. Coloque trozos de almendra por encima. Ponga las manzanas en una bandeja llana de cristal de pyrex. Coloque la bandeja directamente en la parrilla inferior.

Guía de cocción (continuación)

Guía de cocción al grill para alimentos frescos (continuación)

Alimentos frescos	Ración	Aliment ación	1. Tiempo por cada lado (min)	2. Tiempo por cada lado (min)	Instrucciones
Trozos de pollo	500 g (2 piezas) 900 g (3-4 piezas)	300 W + grill	10-11 12-13	9-10 11-12	Cepille el pollo con aceite y añádale especias. Coloque las piezas en círculo sobre la parrilla superior. Déjelas reposar durante 2-3 minutos
Chuletas de cordero (medianas)	400 g (4 unidades)	Sólo grill	10-12	8-9	Cepille las chuletas con aceite y añádales especias. Déjelas en círculo sobre la parrilla superior. Una vez hechas al grill, déjelas reposar durante 2-3 minutos.
Filetes de cerdo	400 g (2 piezas)	MO + Grill	300 W + Grill 8-9	Sólo grill 8-9	Unte los filetes con aceite y añádales especias. Colóquelos en círculo en la parrilla superior. Una vez hechos al grill, déjelos reposar durante 2-3 minutos.
Pescado asado	400-500 g	300 W + grill	6-7	7-8	Unte con aceite la piel del pescado y añádale hierbas y especias. Coloque los pescados uno junto a otro, cabeza con cola, sobre la parrilla superior. Deje reposar durante 2-3 minutos.

Guía de cocción al grill para alimentos congelados

Precaliente el grill con la función de grill durante 3 minutos, a menos que se indique de otro modo.

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para el grill.

Alimentos	Ración	Alimenta-ción	Tiempo (min)	Instrucciones
Hamburguesa (congelada cruda)	2 piezas (125 g) 4 piezas (250 g)	450 W + Grill	5-6 8-9	Coloque las hamburguesas crudas en círculo sobre la parrilla superior. Déles la vuelta pasados 3½ (125 g) y transcurridos 5 min (250 g). Ponga la hamburguesa en un panecillo.
Hamburguesa, hamburguesa con queso, etc. (lista, cocinada con panecillo)	(2 piezas) 300 g	600 W + Grill sin precalent-amiento	5-6	Coloque las hamburguesas congeladas una junto a otra en una bandeja resistente al fuego. Ponga la bandeja directamente en el plato giratorio. Deje reposar durante 2-3 minutos.
Gratinado (verduras o patatas)	400 g	450 W + Grill	13-15	Coloque el gratin congelado en una bandeja redonda de cristal de pyrex. Coloque la bandeja en la parrilla superior. Una vez cocinado, déjelo reposar durante 2-3 minutos.
Gratinado de pescado	400 g	450 W + Grill	19-21	Coloque el gratinado de pescado congelado en una pequeña bandeja rectangular y llana de cristal de pyrex. Coloque la bandeja en la parrilla inferior. Una vez cocinado, déjelo reposar durante 2-3 minutos.

CONVECCIÓN

La cocina por convección es el método tradicional de cocinar los alimentos en un horno convencional con aire caliente.

La resistencia y el ventilador están situados en la pared del fondo, de manera que el aire caliente puede circular por el interior del horno.

Utensilios de cocina para la cocina por convección:

Puede utilizar todos los utensilios resistentes al horno convencionales y los moldes de hojalata para repostería (los que normalmente utiliza en un horno por convección tradicional).

Alimentos adecuados para cocinar por convección:

Todas las galletas y magdalenas, así como los pasteles y panecillos, deben prepararse con esta modalidad. También los pasteles de fruta, la masa para bombas rellenas y los soufflés.

MICROONDAS + CONVECCIÓN

Esta modalidad combina la energía microondas con el aire caliente, reduciendo así el tiempo de cocción mientras proporciona a los alimentos una superficie dorada y crujiente.

La cocina por convección es el método tradicional de cocinar alimentos en un horno con el aire caliente al que hace circular un ventilador situado en la pared del fondo.

Utensilios para cocinar con microondas + convección:

Deben dejar que pasen las microondas. Deben ser resistentes al horno (como el cristal, la cerámica y la porcelana sin adornos metálicos); parecidos a los utensilios de cocina descritos para microondas + grill.

Alimentos adecuados para cocinar por microondas + convección:

Todo tipo de carne y de aves, guisos y gratinados, bizcochos y pasteles de fruta ligeros, pastelitos y empanadas, verduras al horno, magdalenas y panes.

SP

Guía de cocción por convección para alimentos frescos como panecillos, pan y pasteles

Precaliente la convección con la función de precalentamiento a la temperatura deseada, a menos que no se recomiende calentar el horno (consulte la tabla).

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para cocinar por convección.

Alimentos	Ración	Alimenta-ción	Tiempo (min)	Instrucciones
PANECILLOS				
Panecillos (cocinados)	4-6 unidades (50 g aprox. cada uno)	Sólo convección 180 °C	2-3	Coloque los panecillos en círculo sobre la parrilla superior. Utilice guantes de horno al sacarlos. Déjelos reposar durante 2-3 minutos.
Panecillos (precocinado)	4-6 unidades (50 g aprox. cada uno)	100 W + 200°C	6-7	Coloque los panecillos en círculo sobre la parrilla superior. Utilice guantes de horno al sacarlos. Déjelos reposar durante 2-3 minutos.
Panecillos (con masa de levadura fresca y fríos)	200 g (4 piezas)	180 W +220°C	9-10	Coloque los panecillos en papel para horno y en círculo sobre la parrilla superior. Deje el centro despejado. Utilice guantes de horno al sacarlos. Déjelos reposar durante 2-3 minutos.
Croissants (con la masa lista para hacer al horno y fríos)	200 g (4 piezas)	100 W + 200°C	12-14	Coloque los panecillos en papel para horno y en círculo sobre la parrilla superior. Deje el centro despejado. Utilice guantes de horno al sacarlos. Déjelos reposar durante 2-3 minutos.
BAGUETTES				
Baguette (precocinado)	200 g (1 pieza)	180 W +220°C	6-7	Coloque la baguette en la parrilla superior. Utilice guantes de horno al sacarla. Déjela reposar durante 2-3 minutos.
Pan de ajo (frío, precocinado)	200 g (1 pieza)	180 W +220°C	7-8	Coloque la baguette fría en papel de cocina sobre la parrilla superior. Después de hacerla al horno, déjela reposar durante 2-3 minutos.

Alimentos	Ración	Alimenta-ción	Tiempo (min)	Instrucciones
PASTELES				
Pastel de avellanas; (masa fresca)	500 g	180 W +220°C sin precalentar	18-20	Coloque la masa fresca en una bandeja de horno metálica negra, redonda y pequeña (18 cm de diámetro). Coloque el pastel en la parrilla inferior. Deje reposar durante 5-10 minutos.
Bizcocho mármol/ Pastel de limón (masa fresca)	700 g	180 W +220°C sin precalentar	24-26	Coloque la masa fresca en una bandeja de horno metálica y negra o en una de cristal rectangular (25 cm de largo). Coloque el pastel en la parrilla inferior. Deje reposar durante 5-10 minutos.
Pastel para bandeja profunda (masa de levadura fresca)	1000 g	Sólo convección 160 °C	40-50	Coloque la masa fresca en una bandeja redonda de metal negra y profunda, con un orificio acanalado en el centro (23 cm de diámetro), por ejemplo, para pastel Guglhupf. Coloque la bandeja en la parrilla inferior. Deje reposar durante 5-10 minutos.
Pastas dulces (masa de levadura fría)	250 g (5 piezas)	100 W + 200°C	10-14	Coloque las pastas de levadura fresca con relleno de chocolate o de uvas en papel de cocina y en círculo sobre la parrilla superior. Deje el centro despejado. Utilice guantes de horno al sacarlas. Déjelas reposar durante 5 minutos.
Hojaldres rellenos (fríos)	250 g (5 piezas)	Sólo convección 220 °C	15-20	Rellene la masa de hojaldre fresca con jamón, salchichas, queso o verduras. Póngala en papel de horno y en círculo sobre la parrilla superior.
Muffins (masa fresca)	6 x 70 g (400-450 g)	180 W + 200 °C	14-16	Rellene la masa fresca uniformemente en un plato de cerámica que sea adecuado para 6 muffins de tamaño medio. O utilice 6 platitos redondos de cristal de pyrex. Coloque la bandeja en la parrilla inferior. Deje reposar durante 5 minutos.

SP

Guía de cocción por convección para alimentos congelados como panecillos, pan, pasteles y pastas

Precaliente la convección con la función de precalentamiento hasta alcanzar la temperatura deseada, a menos que no se recomiende calentar el horno (consulte la tabla).

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para cocinar al horno.

Alimentos	Ración	Aliment-ación	Tiempo (min)	Instrucciones
Panecillos (listos)	4 piezas (50 g aprox. cada uno)	100 W +180° C sin precalentar	7-8	Coloque los panecillos en círculo sobre la parrilla superior. Deje reposar durante 2-5 minutos.
Panecillos (precocinados)	4 piezas (50 g aprox. cada uno)	100 W + 200° C	7-8	Coloque los panecillos en círculo sobre la parrilla superior. Deje reposar durante 2-5 minutos.
Croissants (cocinados)	4 piezas (60 g aprox. 60 g)	100 W +180° C	8-9	Coloque los croissants en la parrilla superior. Una vez horneados, deje reposar durante 2-3 minutos.
Baguettes / Pan de ajo (precocinados)	200-250 g (1 pieza)	180 W + 200°C	6-7	Coloque la baguette congelada en papel de horno sobre la parrilla inferior. Una vez horneada, déjela reposar durante 2-3 minutos.
Baguettes + cobertura	250 g (2 piezas)	450 W +220° C	6-7	Coloque las baguettes congeladas con su cobertura (por ejemplo, tomate, queso, jamón, etc.) una junto a otra en la parrilla inferior. Una vez horneadas, déjelas reposar durante 2-3 minutos.
Pan alemán (precocinado)	500 g	180 W + 160° C sin precalentar	15-17	Coloque el pan en la parrilla inferior. Una vez horneado, déjelo reposar durante 5-3 minutos.
Trozos de pastel (ya listos con relleno de fruta)	500-600 g	300 W + 160° C sin precalentar	9-12	Coloque los trozos de pastel congelados en círculo sobre la parrilla inferior. Una vez horneados, déjelos reposar durante 5-10 minutos.
Pastel (ya listo con relleno de fruta)	1200-1300 g	180 W + 160° C sin precalentar	18-22	Coloque el pastel congelado en papel de horno sobre la parrilla inferior. Una vez horneado, deje reposar durante 10-20 minutos.

Guía de cocción por convección para pizza, pasta, patatas fritas y nuggets congelados

Precaliente la convección con la función de precalentamiento hasta alcanzar la temperatura deseada, a menos que no se recomiende calentar el horno (consulte la tabla).

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para cocinar al horno.

Alimentos	Ración	Aliment-ación	Tiempo (min)	Instrucciones
Pizza (precocinadas)	300-400 g 450-550 g	600 W +220° C	10-11 11½-12½	Coloque una pizza en la parrilla inferior. Una vez horneada, déjela reposar durante 2-3 minutos.
2 Pizzas (precocinadas)	600-700 g (cada una 300-350 g)	600 W +220° C	14-15	Coloque una pizza en la parrilla inferior y la otra en la inferior. Una vez horneadas, déjelas reposar durante 2-3 minutos.
Pasta (lasaña o canelones)	400 g	450 W + 200° C sin precalentar	20-22	Coloque la comida en una bandeja de cristal de pyrex del tamaño idóneo o déjela en el envoltorio original (tenga cuidado de que éste sea para microondas y horno). Coloque la lasaña congelada en la parrilla inferior. Una vez horneada, déjela reposar durante 2-3 minutos.
Pasta (macarrones, tortellini)	400 g	450 W + 200° C sin precalentar	16-18	Coloque la comida en una bandeja de cristal de pyrex del tamaño idóneo o déjela en el envoltorio original (tenga cuidado de que éste sea para microondas y horno). Coloque la pasta congelada en la parrilla inferior. Una vez horneada, déjela reposar durante 2-3 minutos.
Nuggets de pollo	250 g	450 W + 200° C	6½-7½	Coloque los nuggets de pollo en la parrilla inferior. Una vez horneados, déjelos reposar durante 2-3 minutos.
Patatas fritas al horno	250 g	300 W +220° C	15-17	Coloque las patatas fritas al horno en papel de horno sobre la parrilla inferior. Déles la vuelta pasados 2/3 del tiempo.

Guía de cocción por convección para alimentos frescos como pastelitos/quiche, pizzas y carne

Precaliente la convección con la función de precalentamiento a la temperatura deseada.

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para cocinar por convección.

Alimentos frescos	Ración	Alimentación	1. Tiempo por cada lado (min)	2. Tiempo por cada lado (min)	Instrucciones
PASTELITOS/QUICHE Pastelitos/ Quiche (cocinados y fríos)	300 g	300 W + 180° C	7-8	-	Coloque el pastelito o la quiche fríos en papel para el horno en la parrilla superior. Deje reposar durante 2-3 minutos.
PIZZA Pizza fría (cocinada)	300-400 g	600W + 220° C	6-7	-	Coloque la pizza en la parrilla superior. Una vez horneada, déjela reposar durante 2-3 minutos.
CARNE Roast Beef/ Cordero asado (mediano)	1200-1300 g	600W +160° C	19-21	10-12	Cepille con aceite la ternera o el cordero y sazónelos con pimienta, sal y pimentón dulce. Coloque la carne en la parrilla inferior con la parte grasienta hacia abajo. Una vez finalizada la cocción, envuelva la carne en papel de aluminio y deje reposar durante 10-15 minutos.
Pollo asado	900 g	450 W + 220°C	13-15	9-10	Cepille el pollo con aceite y añádale especias. Coloque el pollo con la pechuga hacia abajo y después con la pechuga hacia arriba en la parrilla inferior. Déjelo reposar durante 5 minutos.

Guía de cocción por grill-convección para comida para picar y carne congeladas

Precaliente el horno con la función de precalentamiento automático a la temperatura deseada.

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para cocinar por combinación de grill con convección. No toque el calentador directamente después de cocinar. Utilice guantes de horno al sacar los alimentos.

Alimentos	Ración	Modo Grill + Convección (min)	Tiempo (min)	Instrucciones
Baguettes congeladas con cobertura	250 g	220° C	15-17	Coloque las baguettes congeladas con su cobertura (por ejemplo, tomate, queso, jamón, etc.) una junto a otra en la parrilla inferior.
Pizza con levadura	400 g	220° C	13-15	Coloque la pizza con levadura congelada en la parrilla inferior.
Rollitos de primavera congelados	2 x 150 g	250° C	22-25	Coloque los rollitos de primavera uno junto a otro en la parrilla inferior.
Croquetas de patata congeladas	250-500 g	200° C	17-23	Distribuya uniformemente las croquetas o los gofres de patata congelados en la parrilla inferior. Déles la vuelta durante la cocción y pasados 2/3 del tiempo.
Pechuga de pato asada	300-400 g	200° C	30-35	Especie o marine la pechuga de pato fresca. Colóquela con la piel hacia arriba en una bandeja de cerámica o de cristal de pyrex llana. Ponga la bandeja en la parrilla inferior.

SP

Guía de cocción al vapor para verduras y frutas

Vierta 500 ml de agua fría en el recipiente cuadrado de la bandeja para vapor. Coloque la bandeja de acero inoxidable en el recipiente, añada las verduras y cúbralas con la tapa de acero inoxidable cuadrada. Ponga la bandeja para vapor en el plato giratorio. El tiempo de cocción depende del tamaño, el grosor y el tipo de alimento. Cuando cocine al vapor trozos pequeños o delgados, reduzca el tiempo. Cuando cocine al vapor trozos grandes o gruesos de comida, puede añadir tiempo.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para cocinar al vapor.

Alimentos	Ración	Agua fría (ml)	Alime-ntación	Tiempo (min)	Instrucciones
Brócoli, cabezuelas	400 g	500 ml	900 W	12-18	Enjuague y limpie los brócoli. Córtelos en trozos de tamaño similar. Ponga los trozos uniformemente en la bandeja de vapor.
Coles de Bruselas	400 g	500 ml	900 W	15-20	Enjuague y limpie las coles. Córtelas en trozos de tamaño similar. Ponga los trozos uniformemente en la bandeja de vapor.
Nabos	800 g	500 ml	900 W	25-30	Corte los nabos en trozos. Colóquelos en la bandeja de vapor.
Zanahorias	400 g	500 ml	900 W	15-20	Enjuague y limpie las zanahorias y córtelas en trozos iguales. Distribuya los trozos en la bandeja de vapor.
Coliflor, entera	600 g	500 ml	900 W	20-25	Limpie la coliflor y colóquela en la bandeja de vapor.
Mazorca de maíz	400 g (2 piezas)	500 ml	900 W	23-28	Enjuague y limpie las mazorcas. Colóquelas una junto a la otra en la bandeja de vapor.
Calabacines	400 g	500 ml	900 W	10-15	Enjuague los calabacines y córtelos en trozos similares. Distribúyalos uniformemente en la bandeja de vapor.
Verduras mezcladas congeladas	400 g	500 ml	900 W	18-23	Distribuya de manera uniforme las verduras mezcladas (-18° C), como el brócoli, la coliflor y las zanahorias troceadas, en la bandeja para vapor de acero inoxidable.
Potatoes (Patatas) (pequeñas)	500 g	500 ml	900 W	18-23	Enjuague y limpie las patatas y pinche la piel con un tenedor. Coloque las patatas uniformemente en la bandeja de vapor.
Manzanas	800 g 4 manzanas	500 ml	900 W	18-23	Enjuáguelas y quíteles el corazón. Coloque las manzanas hacia arriba una junto a la otra en la bandeja de vapor.
Peras	800 g 4 manzanas	500 ml	900 W	20-25	Enjuague, pele las peras, quíteles el corazón. Ponga las peras hacia arriba una junto a la otra en la bandeja de vapor. Puede añadir al agua especias como canela y clavos.

Guía de cocción al vapor para huevos, pescado y pollo

Vierta 500 ml de agua fría en el recipiente cuadrado de la bandeja para vapor. Coloque la bandeja de acero inoxidable en el recipiente, añada los alimentos y cúbralos con la tapa de acero inoxidable cuadrada. Ponga la bandeja para vapor en el plato giratorio.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para cocinar al vapor.

Alimentos	Ración	Alimen tación	Tiempo (min)	Agua fría (ml)	Instrucciones
Huevos, cocidos	4-6 huevos	900 W	15-20	500 ml	Perfore 4-6 huevos frescos y colóquelos en las cavidades pequeñas de la bandeja de vapor.
Langostinos	250 g (5-6 piezas)	900 W	10-15	500 ml	Rocíe los langostinos con 1-2 cucharadas soperas de zumo de limón. Póngalos uniformemente en la bandeja de vapor.
Filetes de pescado (bacalao, rosada)	500 g (2-3 piezas)	900 W	12-17	500 ml	Rocíe los filetes de pescado con 1-2 cucharadas soperas de zumo de limón y añádales hierbas y especias (por ejemplo, romero). Póngalos uniformemente en la bandeja de vapor.
Pescado entero	300 g (2 pescados)	900 W	15-20	500 ml	Enjuague y limpie el pescado, por ejemplo, una trucha. Corte la piel con un cuchillo en tres áreas. Ponga el pescado diagonalmente en la bandeja de vapor. Añádale hierbas, especias y 1-2 cucharadas soperas de zumo de limón.
Filetes de pechuga de pollo	400 g (2 filetes)	900 W	20-25	500 ml	Enjuague y limpie los filetes de pechuga de pollo. Póngalos uno junto al otro en la bandeja de vapor.
Piezas de pollo (con hueso)	400 g 5 piezas	900 W	25-30	500 ml	Enjuague y limpie los trozos de pollo y añádales especias. Coloque los trozos de pollo hacia arriba uno junto al otro en la bandeja de vapor.

SP

Guía de cocción al vapor en dos niveles

Vierta 500 ml de agua fría en el recipiente cuadrado de la bandeja para vapor.
Coloque la bandeja de acero inoxidable en el recipiente y añada el pescado o el pollo.
Ponga la bandeja de plástico para vapor en dos niveles encima de la bandeja de acero inoxidable y añádale verduras.
Cubra la comida con una tapa de acero inoxidable cuadrada. Ponga la bandeja para vapor en el plato giratorio.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para cocinar al vapor.

Alimentos	Ración	Alimen tación	Tiempo (min)	Agua fría (ml)	Instrucciones
Filetes de salmón y calabacines	300 g más de 300 g	900 W	10-15	500 ml	Enjuague y escurra los filetes de salmón, rocíelos con 1-2 cucharadas soperas de zumo de limón y añádales hierbas. Ponga los filetes de pescado uno junto al otro en la bandeja metálica. Distribuya el calabacín troceado en la bandeja de plástico para vapor y coloque ésta encima de la bandeja de acero inoxidable.
Pechuga de pollo y brócoli	300 g más de 300 g	900 W	18-23	500 ml	Enjuague y especie los filetes de pechuga de pavo o de pollo. Póngalos uno junto al otro en la bandeja de acero inoxidable. Distribuya el brócoli troceado en la bandeja de plástico para vapor y coloque ésta encima de la bandeja de acero inoxidable.

SUGERENCIAS ESPECIALES

CÓMO FUNDIR MANTEQUILLA

Ponga 50 g de mantequilla en un pequeño recipiente hondo de cristal. Cubra con una tapa de plástico.
Caliente durante 30-40 segundos a 900 W, hasta que la mantequilla se funda.

CÓMO FUNDIR CHOCOLATE

Ponga 100 g de chocolate en un pequeño recipiente hondo de cristal.
Caliente durante 3-5 minutos, a 450 W, hasta que se funda.
Remueva una vez o dos mientras se funde. Utilice guantes de horno al sacar el recipiente.

CÓMO FUNDIR MIEL CRISTALIZADA

Ponga 20 g de miel cristalizada en un pequeño recipiente hondo de cristal.
Caliente durante 20-30 segundos a 300 W, hasta que se funda.

CÓMO FUNDIR GELATINA

Introduzca hojas de gelatina seca (10 g) durante 5 minutos en agua fría.
Coloque la gelatina escurrida en un pequeño recipiente de cristal de pyrex.
Caliente durante 1 minuto a 300 W.
Remueva una vez fundida.

CÓMO HACER GLASEADO/FONDANT (PARA PASTELES Y DULCES)

Mezcle glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría.
Cueza la mezcla sin cubrir en un recipiente de cristal de pyrex de 3 ½ a 4 ½ minutos a 900 W,
hasta que el glaseado/fondant se vuelva transparente. Remueva la mezcla dos veces durante su cocción.

CÓMO HACER MERMELADA

Ponga 600 g de fruta (por ejemplo, bayas mezcladas) en un recipiente de cristal de pyrex
del tamaño adecuado y tápelo. Añada 300 g de azúcar y remuévalo todo bien.
Cocínelo con tapa durante 10-12 minutos a 900 W.
Remueva varias veces durante su cocción. Vacíe el contenido directamente en pequeños tarros de
mermelada con tapaderas de rosca. Deje reposar durante 5 minutos.

CÓMO HACER PUDDING

Mezcle polvo para pudding con azúcar y leche (500 ml) siguiendo las
instrucciones del fabricante del producto y remuévalo todo bien. Utilice un cuenco de cristal de pyrex de tamaño adecuado
con tapa. Cocine con tapa de 6 ½ a 7 ½ minutos a 900 W.
Remueva varias veces durante la cocción.

CÓMO TOSTAR ALMENDRAS

Distribuya uniformemente 30 g de almendras troceadas en un plato de cerámica de tamaño mediano.
Remuévalas varias veces mientras se tuestan de 3 ½ a 4 ½ minutos a 600 W
Déjelas reposar durante 2-3 minutos en el horno. Utilice guantes de horno al sacarlas.

Limpieza del horno microondas

Las siguientes partes del horno microondas deben limpiarse regularmente para evitar que las partículas de comida y la grase se incrusten en él:

- ***Superficies externas y externas***
- ***Puerta y cierres de la puerta***
- ***Plato giratorio y aro giratorio***

☛ Los cierres de la puerta deben estar **SIEMPRE** limpios y la puerta debe cerrar correctamente.

☛ Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad al aparato y provocar riesgos innecesarios.

1. Limpie las superficies externas con un paño suave y templado mojado en agua con jabón. Enjuáguelas y séquelas.
2. Quite las manchas y salpicaduras de las superficies internas o del aro giratorio con un paño con jabón. Enjuáguelas y séquelas.
3. Para quitar las partículas de comida más duras y eliminar manchas, coloque un vaso de zumo de limón exprimido en el plato giratorio y caliéntelo durante 10 minutos a la máxima potencia.
4. Limpie el plato en el lavavajillas siempre que sea necesario.

✉ **NO** derrame agua en los conductos. **NUNCA** utilice productos abrasivos ni disolventes químicos. Tenga especial cuidado al limpiar los cierres de la puerta para asegurarse de que partículas:
- Se acumulen
- Impidan que la puerta se cierre correctamente

✉ Limpie la cavidad del horno microondas correctamente después de cada uso con un detergente suave. Para evitar daños, deje que el microondas se enfríe antes de limpiarlo.

✉ Las instrucciones para cocinas, fogones y hornos recomiendan que no utilice un limpiador con vaporizador.

Cómo guardar y cómo reparar el horno microondas

Debe tomar algunas precauciones sencillas al guardar o utilizar su horno microondas.
No debe utilizar el horno si la puerta o los cierres de la puerta están dañados:

- ***Bisagras rotas***
- ***Cierres deteriorados***
- ***Carcasa del horno abollada o torcida***

Sólo un experto del servicio técnico debe realizar reparaciones en el microondas.

☛ No quite **NUNCA** la carcasa externa del horno. Si el horno está defectuoso y necesita ser reparado o duda de su estado:
- Desconéctelo del enchufe de la pared
- Póngase en contacto con el centro más cercano de reparaciones postventa

✉ Si desea guardar el horno temporalmente, elija un lugar seco y sin polvo.
- **Motivo:** El polvo y la humedad pueden afectar a las piezas que funcionen del horno.

Especificaciones técnicas

SAMSUNG se esfuerza continuamente por mejorar sus productos. Tanto las especificaciones del diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

Fuente de alimentación	230V ~ 50 Hz CA
Consumo de energía Potencia máxima Microondas Grill (resistencia) Convección (resistencia)	 3100 W 1400 W 1300 W 1700 W
Potencia de salida	100 W / 900 W - 6 niveles (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Dimensiones (ancho x profundidad x largo) Exterior Interior del horno	 522 x 539 x 312 mm 355 x 380,6 x 234 mm
Volumen	32 litros
Peso Neto Embalaje	 21 kg aprox. 27 kg aprox. • CE1150 • CE1151T • CE1152M 28 kg aprox. • CE1153F

Nota

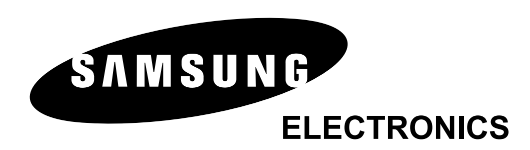
•

•

•

SP

Nota


SAMSUNG
ELECTRONICS